SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Прекрасный сборник рецептов, который будет интересен и новичкам и опытным кулинарам. Проиллюстрирован отличными пошаговыми фотографиями.

Ознакомится с комментариями к рецептам, задать вопрос автору, а также приобрести книгу «Мои оригинальные рецепты» в бумажном формате можно по адресу http://www.dunduk-culinar.ru/

-
- Птица
- Курица, фаршированная на тосканский манер
- Куриные голени, "маринованные"... в воде
- Ароматный цыпленок
- Киббе, или Подобное начиняем подобным
- Сочные куриные голени с картофелем
- Куриные грудки в сливках и сыре
- "Утка по-пекински", но с курицей
- Экспромт из цыплячьих желудков с манго и овощами
- Куриные крылышки, запеченные в глазурированном соусе
- Рыба и морепродукты
- "Выбитая" треска
- Рыба на луковой подушке с холодным соусом
- Фаршированный карп, или Ещё один способ "обойти" мелкие косточки
- Спагетти с кальмаром
- Рыбное филе под хлебной корочкой
- Минога, томленная в оливковом масле
- Форель, запеченная под сливочным паром
- Куми-куми из кальмара
- Спряженный карп
- Улучшаем филе рыбы
- Рыба, тушенная в белом вине с белой фасолью
- Спагетти с морепродуктами в "мешочке"
- Судак в манты-каскане
- Кальмары, фаршированные на вьетнамский манер
- Кальмары гриль... без гриля
- Спагетти с тигровыми креветками
- Судак по-озальски
- Карп, запеченный на шпажках
- Креветки, приготовленные на парУ

- Мелочь, а приятно
- Карп по-императорски в кисло-сладком соусе
- Морепродукты по-ливорновски, но... в тайском стиле
- Сочные кусочки морской рыбы, поджаренные методом "баттерфляй"
- Вся соль - в рыбе? Нет, вся соль - в соли
- Карп, запеченный с укропом и…бананом
- Как пожарить карася, замаринованного... в сметане
- Маленький экспромт с морскими окунями по-китайски
- Рыба, пожаренная в "кляре наизнанку"
- Быстрый рыбный экспромт
- Судачок, запеченный в "гарнире" из тигровых креветок
- Креветки в кокосовом молоке
- Овощи
- Манты с картофельной начинкой
- Хапама
- Спагетти с "холодным" соусом
- Нут в пряном томатном соусе (таматар кабли чана)
- Патато аль форно
- Постный плов с айвой
- Картофель, запеченный с луком и помидорами
- Экспромт из случайно найденных опят
- Овощи, обжаренные в тонком кляре
- Изысканный ужин из того, что оказалось под рукой
- Простые и быстрые "спагетти ди памадоро"
- Постный Самбал Коль Кембанг

Птица

Курица, фаршированная на тосканский манер

Своё довольно прохладное отношение к птице я всегда стараюсь нивелировать способами её приготовления. То есть, просто птица мне не нравится, но птица, приготовленная для меня же самого необычно, совершенно меняет моё к ней отношение. Вот и в этот раз, взяв в руки бройлерного курёнка чуть больше килограмма, я даже не сомневался, что просто так я его в духовку не затолкаю. Я сначала выну из него все кости, а потом начиню на тосканский манер и столь же по-тоскански запеку в духовке - с толикой ароматизированного шалфеем оливкового масла, с кратковременным охлаждением после духовки, так, чтобы начиненного фаршем курёнка нарезать, если угодно, как колбасу. Давайте посмотрим, как можно обескостить курицу - это просто, минут 10, не больше.

Куриную тушку положим "животом" вниз и надрежем вдоль позвоночника по всей длине тушки - это всего лишь шкурка и очень тонкий слой мяса.

Займемся сначала левой стороной тушки. Удерживая пальцами шкурку, острым ножом будем надрезать плоть вдоль ребер, добираясь в первую очередь к сочленению бедрышка с

остовом. Нащупав сустав, отделим бедренную кость от остова.

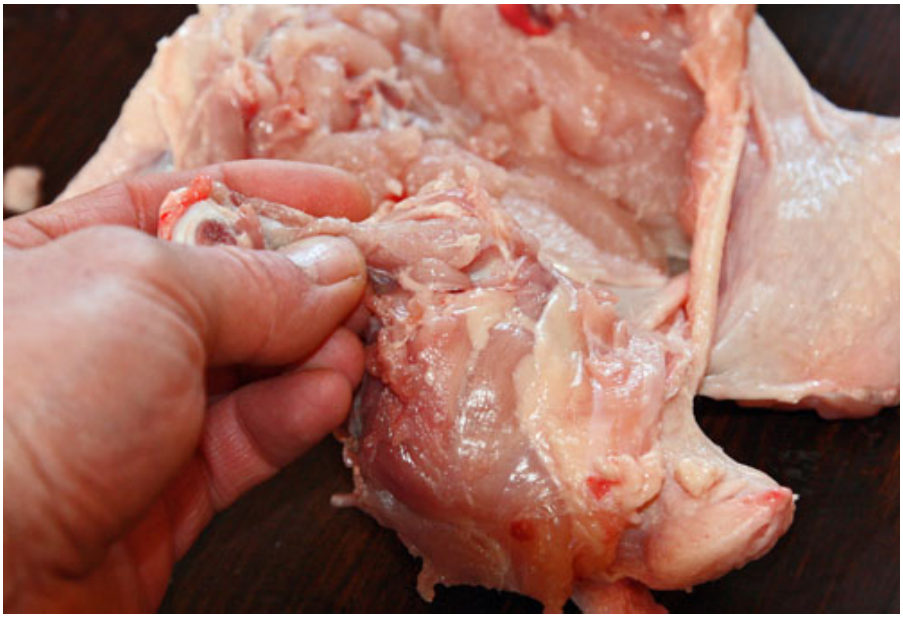
Теперь направимся к крылышку. Точнее - к тому месту, где остов сочленен с крылышком. Отделим от остова и это недоразумение. Аналогичные действие произведем и с правой стороной - суставы бедра и крыла отделим от остова.

Теперь остов (реберную часть и позвоночник), при необходимости подрезая, отделим от килевой части (под которой находится филе) курицы. И выдернем его.

Аккуратно, освобожая киль от филе, отделим и его.

"Порывшись" в филе, в передней части курицы, нащупаем рогаткообразную кость и, подрезая ножом, вынем эту рогульку.

Вывернув бедра, нащупаем бедренную кость и тоже вырежем её. Как с левой стороны, так и с правой.



Займемся крыльями. Внутри курицы нахоятся г-образные косточки-"лопатки", которые посредством сустава крепятся непосредственно к каждому из крыльев. Удаляем сначала эти косточки.

Затем надрезаем кожицу вокруг каждого крыла, крылья вынимаем. Они, остов, киль и прочие ненужные нам косточки можно впоследствии использовать для бульона. Или - выбросить.

Таким образом, получаем практически полностью освобожденного от косточек (за исключением голенных) курёнка. Посолим его и поперчим как снаружи, так и изнутри и оставим "отдыхать" примерно на часик.

А пока займемся начинкой. Здесь, как понимаете, - широкий простор для импровизаций. Тосканцы обычно используют для

начинки хлеб, немного телятины или свинины, свиную колбасу, ветчину, сыр, яйцо. Я же предпочёл взять пару луковиц, пару ломтиков белого хлеба, граммов 200 свинины, памезан, сливочное масло.

Хлеб, мясо, лук можно измельчик каким угодно способом - хоть в мясорубке, хоть в кухонном процессоре, я же это сделал ножом, а сыр (50 граммов) и сливочное масло (50 граммов) натер на терке, добавив немного рубленой зелени, пару щепоток соли, черного молотого перца и толику тертого мускатного ореха.

Затем хорошо взбил яйцо и влил его в начинку. Полагаю, эта манипуляция призвана не столько связать фарш (в нём же есть сыр), сколько сделать его как бы воздушным, когда он начнет "вызревать" внутри курёнка. Так оно, кстати, и оказалось.

Тщательно вымешанный фарш укладываем внутрь освобожденной от косточек тушки.

Тушку тщательно зашиваем хлопчатобумажной нитью, не забыв зашить прорехи от вырезанных крыльев. Гузку при наложении швов желательно заправить внутрь курицы или удалить вовсе.

Вот и всё. Переворачиваем куренка и легкими шлепками придаём ему первоначальную форму - словно бы мы и не вынимали из него косточек.

В подходящую посуду для запекания добавляем три-четыре ложки оливкового масла и хотя бы пару щепоток сухого шалфея -

самого обычного, из аптеки. Укладываем курёнка грудкой наверх. Посуду ставим в разогретую до 180 градусов духовку и запекаем до образования румяной корочки, время от времени проливая курёнка горячим маслом и жиром, вытопленным при запекании.

Готовую курицу желательно чуть остудить, затем нарезать ломтиками. Вот почему, в частности, крылышки здесь ни к чему.

Куриные голени, "маринованные"... в воде

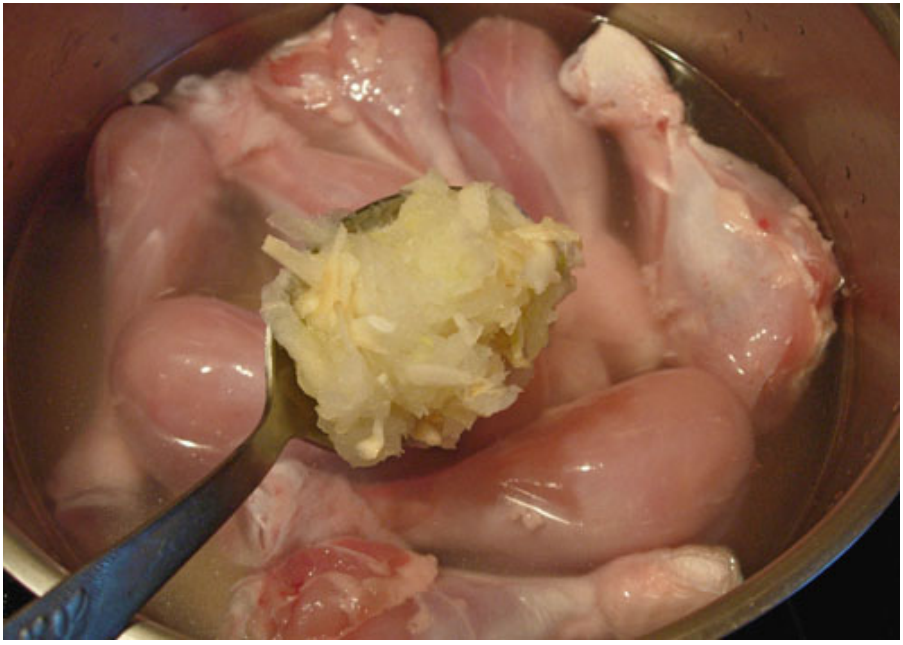
В среднеазиатской кухне есть такое блюдо - **курица дим-дим,** которое, конечно, мы обязательно приготовим как только появится возможность купить нормальную, деревенскую курицу. Суть в другом. Помимо прочего, в технологии приготовления этого блюда мне приглянулся такой прием - предварительное выдерживание птицы в подсоленой воде (иногда с приправами). Во-первых, этот прием гораздо эффективнее, нежели методом сухого "маринования", "наполняет" мясо птицы ароматом приправ и солью. Во вторых, мясо становится более нежным и более сочным. Хотя, конечно, что в отношении птицы, что в отношении мяса это не некий региональный, а, скажем так, общекулинарный прием, только, возможно, особенно что касается воды, слегка подзабытый. Я попытался использовать его при приготовлении обычных куриных голеней (бройлерных, конечно). И вам рекомендую.

Для начала снимем с голеней шкурку, хотя этого можно не делать, но желательно.

Очищенные голени опустим в теплую соленую воду (посолим воду таким количеством соли, которое бы использовали, чтобы

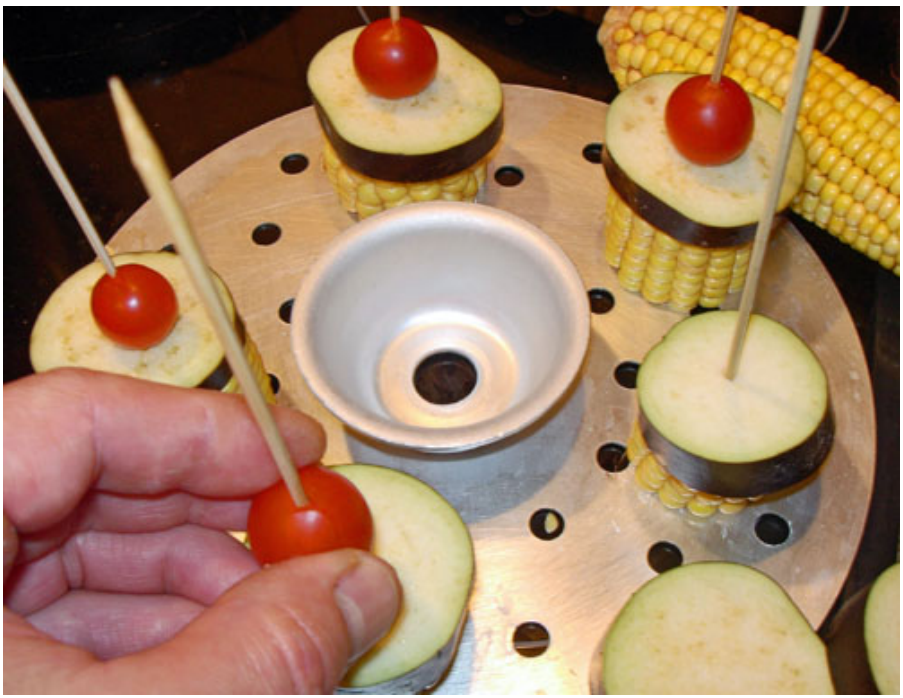
посолить по вкусу все количество взятых голеней).

Затем вмешаем в воду протертую через крупную терку луковицу и два-три протертых или мелко изрубленных зубца чеснока.



Теперь всё это хозяйство прикроем крышкой и оставим мариноваться минимум на полчаса. Если же есть желание сделать к этому блюду что-то вроде гарнира, то вот эти полчаса, пока голени маринуются, будут очень кстати.

На мой взгляд, с обжаренной курятиной наиболее оптимально сочетаются отварные овощи или овощи, приготовленные на парУ. Здесь возможны любые комбинации, даже с использованием кукурузы молочной спелости. Если же овощи готовить в пароварке, для того, чтобы они не "расползлись", лучше использовать деревянные или металлические шпажки. Чередовать их можно как угодно, а вот посолить и поперчить лучше уже в готовом виде.



Шпажки с нанизанными овощами следует поставить в пароварку вертикально, а вот на верхний кончик каждого шашлычка очень желательно нанизать маленький кусочек свиного или курдючного сала, либо - сливочного масла. Дело в том, что пар, как это ни парадоксально, все же подсушивает овощи. Наличие кусочка сала или масла не только сделает овощи сочными, но и придаст им своеобразный аромат.

Разумеется, паровые "шашлычки" следует подогнать под размер пароварки (у меня использован стандартный манты-каскан), а кончики шпажек отрезать. Овощи (в том числе и кукуруза молочной спелости, если она используется) за 20-25 минут при бурном кипении воды в пароварке дойдут до необходимой готовности. То есть, за то время, пока маринуются и готовятся куриные голени.

С голенями, которые полежали в подсоленной воде примерно полчаса, поступаем просто. Удаляем с них лук и чеснок, выкладываем на чистую салфетку, чтобы сошла излишняя влага, затем поочередно обваливаем в кукурузной муке. Если используем обычную, желательно после обваливания в муке окунуть голени во взбитое яйцо и запанировать сухарями.

Обжарим запанированные голени в полуфритюре, разогрев масло до умеренных температур - чтобы не брызгало, чтобы не горела панировка и чтобы голени дошли до кондиции не раньше, чем зарумянится панировка. Голени, понятное дело, разок нужно перевернуть, когда обжарится сторона, обращенная к донышку сковородки.

Вот и всё.

Ароматный цыпленок

Какие же они скучные, эти бройлерные цыплята. Как и их короткая жизнь, прошедшая без солнца, травы, вымоченных в воде и размятых хлебных корок, зерна, мелких камешков и небольших кусочков бутылочного стекла!.. Варятся они неестественно быстро, так быстро, что и не поймешь, что в бульоне - ожесточенный вкус искусственно взращенного жира или вкус комбикормов, замешанных на рыбьей муке? Да и запекаются также - с унылой ноткой обманутой природы. А я-то думал, почему же у меня не лежит душа к курятине... Может попытаться вдохнуть эту самую душу в бройлера, как и в любые другие блюда из курицы?

Попробуем-ка вымыть, обсушить цыпленка, а потом на сухой горячей сковороде чуть поджарить несколько зерен гвоздики, черного перца, кориандра и тертый мускатный орех, чобы оживить специи.

А потом разотрем поджаренные специи с чайной ложкой поваренной соли - так они лучше измельчатся:

Полученной смесью тщательно натрем тушку бройлера со всех сторон, в том числе и изнутри.

Внутрь цыпленка затолкаем очищенную луковицу целиком, тушку завернем в полиэтиленовый пакет и положим в прохладное место на три часа.

Через три часа (или больше, что лучше) в большой стальной кастрюле, воке или казане разогреем граммов 200-250 растительного масла и положим в него цыпленка спинкой вниз. Ну а пока жарится его нижняя часть, в это время раскаленным

маслом, черпаемым из той же кастрюли, будем проливать верх цыпленка. Это значительно ускорит процесс его обжарки, что нам, собственно, и нужно.

Поджарив до золотистой корочки "спинку" цыпленка, аккуратно его перевернем и аналогичным способом обжарим его килевую часть. На всякий случай все эти операции выполняем, надев кухонную рукавицу, чтобы уберечься от брызг раскаленного масла.

Ну вот и отлично, во всяком случае снаружи наш цыпленок принял вполне аппетитный вид (хотя внутри он, конечно, еще не готов). Аккуратно вынем тушку из масла, излишки масла выльем, оставив в кастрюле две-три столовые ложки, и быстро (причем слегка) обжарим в этом масле несколько раздавленных зубцов чеснока. Затем вольем примерно пол литра воды - теплой или горячей.

Доведем воду до очень слабого кипения, чуть посолим и добавим щепотку сахарного песка. Перемешаем, снимем пробу с "бульона" и окончательно при необходимости досолим и "досахарим" его, чтобы на вкус он был солено-сладким. В "бульон" положим нашего куренка, плотно закроем посуду крышкой и при слабом кипении потушим еще минут 15-20.

Ну что ж, в итоге (на вкус во всяком случае) бройлер уже покажется и не таким скучным (сварившуюся луковицу из брюшка можно удалить). Примерно так китайцы делают "ароматную курицу". И все эти неслучайные манипуляции, которые я привел выше, честно говоря здОрово разнообразят продукт, который мы обычно готовим довольно незатейливыми способами.

Киббе, или Подобное начиняем подобным

Самый банальный с точки зрения его же банального использования продукт преображается чудеснейшим образом, если есть за что в нем зацепиться. В том смысле зацепиться, чтобы этот продукт способен был удерживать начинку. Любую. От самой незатейливой, состоящей из двух-трех компонентов, до многосложной конструкции, в которой могут даже быть просто вызывающие сочетания. И в любом случае ощущение вкусового разнообразия гарантировано. Сиди себе и лови оттенки, тона или полутона продуктов, соединенных воедино и превратившихся, благодаря температуре и "емкости", которую начиняешь в отдельный и неповторимый продукт! Эко же меня понесло, не правда ли, друзья мои? Но это так - глядя на банальные куриные голяшки, пока я их начиняю гипотетически и воображая результат, который, впрочем, совпадет с реальным. Итак, приготовим-ка несколько фаршированных голяшек, не забывая при этом смотреть на часы. Интересно, сколько это займет времени.

Чтобы не ошибиться с количеством продуктов, нужно определиться с пропорциями. В среднем на каждую голень (на каждую, подчеркну) понадобится один шампиньон, треть зубчика чеснока и щепотка зелени.

Прежде нужно будет поработать с каждой голенью в отдельности.

Сначала аккуратно снимем с голени кожицу - чулком, оставив ее на самом краю кости.

Затем срежем с кости мякоть, не повреждая кожицы, и отложим мякоть в сторону.

Большую часть кости отрежем кухонными ножницами или отрубим топориком, сохранив кончик кости с кожицей чулком. Мякоть произвольно измельчим

Относительно мелко порежем все припасенные по оговоренным пропорциям шампиньоны, зелень и зубцы чеснока.

В отдельной миске, чуть посолив и поперчив черным молотым перцем измельченные продукты (включая мякоть с куриных голеней), тщательно их вымешиваем в однородный фарш.

Затем начиняем фаршем каждую голень, точнее - кожицу на остатке кости. Стараемся начинять кожу не слишком плотно:

фарш не должен вывалиться наружу.

Длинным лоскутком кожи прикрываем верх начинки и придаем бывшей куриной голени первоначальную форму.

Теперь можно приступить к обжарке. Прежде вольем в подогретую сковороду растительное масло. Его должно быть

столько, сколько обычно берут для полуфритюра - то есть, когда в разогретое масло будут положены голени, они примерно на половину должны находиться в масле. Очень важное замечание: если масло разогреть сильно, оно непременно будет брызгаться при обжарке голеней. Поэтому разогреем его до умеренных значений. И еще одно важное замечание: первоначально голени нужно обязательно уложить швом на начинке, обращенным к донышку сковородки. В противном случае шов моментально расползется и начинка начнет вываливаться.

Обжариваем голени обычным способом - до зарумянивания со всех сторон. За несколько минут до полной готовности к ним можно добавить несколько разрезанных пополам шампиньонов - для пестроты блюда.

Вот, собственно и всё, не говоря уж о том, что приготовленные таким образом голени очень аппетитны на вид и чрезвычайно вкусны.

ЗЫ. Иногда, якобы для "связки" фарша в начинку рекомендуют добавлять тертый сыр. Однако начинка, в которую входит и голенная мякоть, в каких-либо "связках" не нуждается, поскольку содержит желатин. Так что сыр, если

он и добавляется, только разнообразит вкус начинки, не более. Думаю, не нужно говорить о том, что и состав начинки также может быть самым разнообразным, с добавлением не только хорошо сочетающихся с курятиной овощей, но и фруктов.

Голени, начиненные таким образом, можно также запечь в духовке. Вот только, учитывая, что в духовке температурные процессы происходят несколько иначе, чем в разогретом масле, лоскут кожи, прикрывающий начинку, лучше скрепить зубочисткой.

Что, наконец, делать с фаршем, который паче чаяния остался, хотя голени уже начинены (такое бывает). Проще всего его обжарить в той же сковороде, слив излишки масла. Обжаренный фарш - отличное дополнение к основному блюду.

Сочные куриные голени с картофелем

Знаете ли вы, друзья мои, что в кулинарии, как и в политике, есть очень схожие по смысловой нагрузке принципы? Как там говорят среди сильных мира сего: "Кто владеет информацией, тот правит миром", - кажется, так? Ну, а в кулинарии: "Кто управляет огнем, тот владеет блюдом". На первый взгляд, особенно для неискушенных, так или иначе подобранный температурный режим, а вернее то или иное управление этим режимом - вещь малосущественная. Между тем именно "сила огня" позволяет из одного и того же набора продуктов готовить совершенно разные блюда - и по вкусу, и по внешней привлекательности, не говоря уже о том, что грамотная манипуляция температурой приносит неизбежно лучший результат. Сегодня я вам это продемонстрирую на примере обычных куриных голяшек с простейшими овощами. И если основные принципы управления "огнем" вам станут понятны, убежден, что вы сможете радовать себя и своих гостей блюдами из самых тривиальных составляющих.

Итак, для блюда на 3-4 человек берем:

1. Граммов 400 куриных голеней.
2. Две средние луковицы
3. Четыре-пять средних картофелин.
4. Граммов 100 растительного масла для фритюра.
5. Полстакана панировочных сухарей.
6. Немного соли, немного красного молотого перца.

Для соуса (можно, конечно, обойтись и без него):

1.Остатки маринада, в котором будут мариноваться голени
2.Две ложки томатной пасты
3.Полстакана красного вина
4.Щепотка сахарного песку
5.Немного свежей кинзы.
6.Две-три столовые ложки сливок.

Голени желательно предварительно замариновать, хотя бы на 20-30 минут. Для этого натираем сначала каждую голень небольшим количеством соли и красного перца. Затем добавляем

пропущенную через крупную терку головку лука. Тщательно перемешиваем, закрываем крышкой и отставляем в сторону.

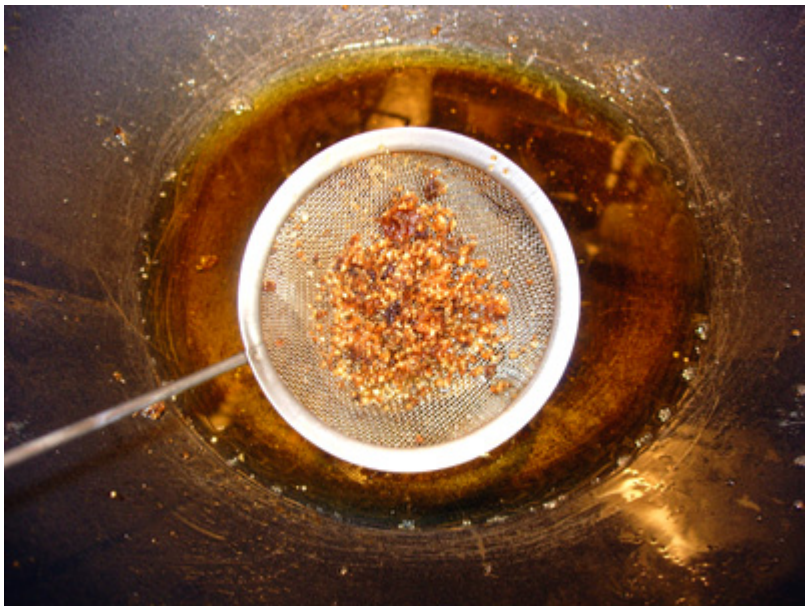
Как только голени помаринуются указанное время, можно приступать непосредственно к готовке. Для этого желательно в глубокой сковороде разогреть растительное масло, ни в коем случае его не перегревая. Затем очистив голени от маринада и не выбрасывая сам маринад, обваливаем их в панировочных сухарях.

Аккуратно размещаем голени в разогретом растительном масле.

Вот с этого, друзья мои, можно сказать и начинается ***первый этап*** управления температурным режимом. Итак, усиливаем под сковородкой температуру (не трогая и не переворачивая голени) пока низ голеней не зарумянится. Как только это произойдет, тут же сбавляем температуру до значения ниже умеренного. Это с одной стороны позволит сберечь панировочные сухари от обугливания, с другой - позволит голеням немного потушиться в масле - не более 5 минут.

Далее с помощью двух вилочек переворачиваем голени и вновь усиливаем температуру до максимального значения, пока сторона, обращенная к донышку сковородки, не зарумянится. И, как и в первом случае, вновь сбавляем "огонь" до значения ниже умеренного, тушим минут пять и перекладываем голени в заранее подготовленную тарелку.

Масло, в котором жарились голени, очищаем от остатков панировочных сухарей...



... и быстро нарезаем овощи. Лук - тонкими кольцами, картофель - произвольными "пятачками".

Вновь нагреваем очищенное от панировочных сухарей масло до значения выше среднего и опускаем в него одновременно нарезанный лук и картофель.

Начинается ***второй этап*** управления температурным режимом. Ясно, что лук обжаривается гораздо быстрее картофеля. Но нам это и нужно. Усилив температуру до максимального

значения, интенсивно перемешиваем овощную смесь, пока колечки лука не начнут подрумяниваться. Как только лук подрумянится, сбрасываем температуру до значения ниже умеренного и, не трогая овощи, даем картофелю немного потушиться - те же 5-7 минут. Разумеется, овощи ни в коем случае не солим и не перчим, поскольку в масле, в котором жарились до этого куриные голени, и соли, и перца вполне достаточно.

Пока картофель тушится, разогреваем духовку до 150 градусов.

Тут важно понять, друзья мои, что полная готовность голеней и овощей, пока они не потомились в духовке, нас совершенно не интересует. Более того, лучше, если этой полной готовности и нет, если учесть, что произвольно нарезанный картофель вряд ли дойдет во фритюре в отпущенные 5-7 минут. Духовка, уверяю вас, не только доведет продукты "до ума", но и значительно их облагородит, избавив от излишков масла и сохранив соки мяса и овощей. Вот почему, как только духовка разогреется и картофель потушится указанное время, мы переместим и голени, и овощи в посуду, пригодную для духовки, и поставим блюдо томиться минут на 10-15. Этого достаточно для того, чтобы картофель, как "отправная точка готовности", окончательно стал мягким. Еще раз напомню: температура духовки должна быть умеренной - не более 150 градусов.

Ну, а пока можно заняться приготовлением соуса для обмакивания. Для этого масло, в котором жарились куриные

голени и овощи, сливаем практически полностью, оставив в сковороде не более столовой ложки. Сильно его разогреваем и быстро обжариваем мелко нарубленную зелень кинзы (не более нескольких веточек). Затем столь же быстро добавляем оставшийся от куриных голеней маринад, включая протертый лук.

Перемешав остатки маринада с зеленью, убавляем огонь до среднего значения и добавляем три столовые ложки томатной пасты...

... и примерно полстакана любого красного вина.

Даем соусу вскипеть и регулируем температуру так, чтобы кипение было очень слабым. Всыпаем щепотку сахара и несколько столовых ложек сливок.

Хорошенько перемешав соус, пробуем его на вкус, выправляя соус с помощью сахара, сливок или соли так, чтобы был баланс кислого, сладкого и соленого. Желающие могут "заострить" соус щепоткой жгучего перца. Как только нужный баланс будет найден, соус снимаем с огня и переливаем в подходящую плошку, чтобы охлаждался.

К этому времени голени с овощами наверняка дойдут до полной готовности. Важно блюдо не пересушивать в духовке в погоне за румяной корочкой.

Выложенные на большую тарелку голени с овощами остается только украсить листьями любой, какая нравится, зеленью и подать с соусом для обмакивания на стол.

Например, вот так:

Куриные грудки в сливках и сыре

Что можно сказать по поводу такого диетического продукта, как куриная грудка? Верно: полезна во всех отношениях, но мясо на грудке суховатое - в том смысле, что практически не содержит жира, поскольку это не ***курица, приготовленная на тосканский манер***. Можно как-то поправить ситуацию, не особо морочась как с маринадами, так и, собственно, с приготовлением блюда из куриных грудок? Конечно, можно, если прибегнуть к приёму, который сделает куриные грудки не только исключительно сочными, но и насытит их гаммой своеобразного вкуса. Мы просто предложим им поработать в качестве губки. И по ходу запомним, что таким образом можно готовить любой «сухой» продукт. Главное, нашей импровизированной «губке» было бы чем напитаться. И не менее главное – ей в нужное время следует организовать «затычку», чтобы напитавшись, она, чего доброго, вновь не высохла.

Итак, берем:

1.Куриную грудку, снятую с кости (проще говоря, филе)

2. Два зубчика чеснока, которые желательно разрезать вдоль на небольшие кусочки.

3. Три-четыре ложки перетертых консервированных помидоров.

4.Половину лимона.

5.Граммов 100 сливок жирностью не менее 20 процентов

6.Две три небольших картофелин для гарнира

7. Граммов 100 любого сыра.

8. Ложку растительного масла.

9. Одну среднюю луковицу.

10.Немного соли и черного молотого перца.

(На большее количество порций берем, разумеется, большее количество продуктов)

Промытые и очищенные от шкурки грудки, шпигуем двумя-тремя мелко порезанными зубчиками чеснока, чуть натираем солью со всех сторон и слегка перчим.

Для запекания грудок в духовке лучше выбрать посуду с высокими бортами – сковородку или сотейник. Ниже вы поймете, почему. Посуду смазываем изнутри каким-нибудь растительным маслом, укладываем в нее грудки, а свободное пространство засыпаем мелко измельченным луком.

Вливаем граммов 150 сливок жирностью не менее 20 процентов так, чтобы сливки немного покрыли лук.

Поскольку мы ведем речь о гамме вкусов, которыми гипотетически должна напитаться наша грудка, выжимаем на сливки половину лимона (сливки жирностью 20 процентов и выше эту процедуру переносят легко).

Эстетика в нашем деле тоже вещь не последняя. Поэтому и во имя ее, и во имя обогащения того же вкуса, добавляем (не смешивая со сливками) три четыре ложки тертых консервированных помидоров. Те, кому помидоры не нравятся, спокойно обходятся без них.

Указанное количество картофеля режем кружочками и укладываем кружочки так, чтобы оставить в неприкосновенности помидорные «островки». Это наш гарнир к грудкам: картофель, запеченный в сливках, очень хорошо сочетается с птицей.

Теперь продукты можно слегка посолить сверху и поперчить

черным перцем. А посуду -поставить в разогретую до 200 градусов духовку, причем на решетку. Чуть ниже среднего уровня. Запекаться грудки будут примерно полчаса. Через полчаса натираем на терке граммов сто любого сыра, посуду достаем из духовки и щедро посыпаем сыром как грудки, так и остальные ингредиенты блюда. Сыр в данном случае и будет работать в качестве затычки для вобравших в себя соки грудок.

Запекаем еще примерно 15 минут, в течение которых сыр, как правило, обретает золотистый цвет. Сочнейшее и нежнейшее блюдо готово!

"Утка по-пекински", но с курицей

Китайцы при неимоверно новаторском подходе к приготовлению пищи, отличаются, тем не менее, крайним консерватизмом, когда речь идет о классических блюдах. Попробуйте китайскому гурмэ предложить приготовить ту же утку по-пекински не так, а иначе. Думаю, скандал будет серьезный. Ибо у утки по-пекински не бывает версий или отклонений, к которым прибегают иногда якобы китайские рестораны. Ниже я приведу точнейшую технологию приготовления этого блюда. Но - за одним небольшим исключением: заменю, ради собственного любопытства, утку курицей.

Итак, чтобы по каноническому рецепту приготовить утку… то есть курицу по-пекински, нам понадобится:

1. Обычный свежий (но не мороженый) бройлерный цыпленок весом около кило или больше
2. Три столовые ложки меда
3. Треть стакана воды
4. Две столовые ложки кунжутного масла
5. Две столовые ложки сахарного песка
6. Семь столовых ложек соевого соуса
7. Два стакана муки, чтобы приготовить десятка два блинчиков
8. Пучок зеленого лука
9. Два свежих огурца.

Для начала отсекаем у цыпленка лоскут кожи в районе шеи и (ВСЕНЕПРЕМЕННО!) весь нутряной и наружный жир.

После этого опускаем цыпленка целиком на пару минут в кипящую воду, что позволит закрыть на его коже пОры.

Тщательно обсушиваем тушку салфеткой со всех сторон и готовим обмазку. Три ложки меда смешиваем с третью стакана обычной воды и хорошо взбалтываем.

С помощью кисточки или тряпичного тампона несколько раз обмазываем цыпленка со всех сторон.

Наконец, заворачиваем тушку в бумагу или тряпичную салфетку и подвешиваем ее где-нибудь в прохладном месте на 6-7 часов, перенеся сам процесс приготовления на следующий день.

Тут важно понять следующую вещь. В утке… в курице по-пекински особо ценится качество хрустящей корочки. Поэтому китайцы ее не солят и выдерживают на воздухе, прежде чем отправить в печь. Поэтому следует проявить терпение, если есть желание получит искомому результат.

Итак, отвисевшегося цыпленка ничем более не сдабривая, укладываем на абсолютно сухой противень грудкой вверх и задвигаем в разогретую до 200 градусов духовку, стараясь, чтобы жар одинаково воздействовал на тушку как снизу так и сверху. Ничем тушку не поливаем и не переворачиваем до полной ее готовности!

Пока цыпленок печется, быстро готовим соус. Для чего в подходящей емкости разогреваем две столовые ложки кунжутного масла, добавляем семь ложек темного соевого соуса и вмешиваем две столовые ложки сахара. Даем смеси вскипеть, и в качестве загустителя добавляем чайную ложку муки, разбавленную до жидкого состояния теплой водой. Перемешиваем, снимаем соус с огня и ставим охлаждаться.

Проверив состояние цыпленка, который в духовке должен

окончательно обсохнуть, начинаем делать блинчики к блюду. Особых ингредиентов китайские блинчики не требуют. Просто добавляем к указанному количеству муки две чайные ложки соли и, интенсивно перемешивая, вливаем туда теплой воды столько, чтобы смесь приняла консистенцию молока.

Сковорода для блинчиков должна быть абсолютно ровной, с тефлоновым покрытием или чугунная. Огонь следует выставлять выше умеренного, но ниже максимального. Не надо пытаться сразу отковыривать блинчик от сковороды – пусть испарится влага, он лучше пропечется и отклеится сам. После двух-трех запеченых блинчиков сковороду надо обязательно вновь смазывать растительным маслом.

Сделав блинчики, нарезаем небольшими перышками зеленый лук и – толстой соломкой – огурцы.

Дождавшись, когда курица покроется ну очень румяной корочкой, вынимаем ее из духовки и для начала снимаем шкурку, укладывая ее небольшими сервировочными кусочками на отдельную тарелку.

Такими же небольшими кусочками нарезаем снятое мясо. Все выше приготовленное (соус, овощи, мясо, шкурку и блинчики) на отдельных тарелках подаем на стол.

Есть утку… курицу по-пекински следует так: на блинчик кладется немного зеленого лука, пара кусочков огурца, несколько

кусочков запеченной шкурки и мяса, немного соуса. Блинчик, понятное дело, складывается или сворачивается.

Экспромт из цыплячьих желудков с манго и овощами

Однажды, когда я уже учился на четвертом курсе университета, ко мне в общежитие подселили вьетнамца по имени Хай. Он был в возрасте, носил звание капитана вьетнамской армии и даже успел повоевать с китайцами в известном конфликте 1979 года.

Университетская учеба Хая особо не занимала. Целыми днями с дружками-земляками он фарцевал магнитолами, кассетами, джинсами и прочим недоступным тогда еще советским людям дефицитом. Вечерами же закатывал пир со знаменитой жареной селедкой, которая предварительно несколько дней тухла на теплой батарее. И, надо сказать, настолько вьетнамцы достали меня этой селедкой (вкусная, между прочим, вещь в ограниченных количествах), что я, памятуя о том, что они иностранцы и у них водятся доллары, решил разнообразить их, а заодно и свой рацион.

- Слушай, Хай, - сказал я вьетнамцу, - вьетнамская кухня, конечно, хороша, но советую тебе попробовать что-нибудь китайское. А то ты от китайцев кроме тумаков ничего не получал.

После большого совета в Филях, в ходе которого Хай с друзьями пришел к выводу, что врага хорошо знать не только в лицо, но и по национальным блюдам, в мою половину комнаты был выслан парламентер. Оказалось, что он не только в свое время огреб от китайцев тумаков, побывав у них в плену, но и успел оценить качество китайской пищи, сильно отличающейся от еды времен Хо Ши Мина. Короче, решено было, что готовлю я, а вьетнамцы привозят продукты из валютной «Березки» (в обычных магазинах тогда выбор был невелик). Ну, а чтоб я не вздумал их обмануть, на роль эксперта был назначен тот самый бывший военнопленный, который, плюс ко всему, отрекомендовался еще и специалистом по кун-фу.

Должен сказать, что в те годы относительно Китая я знал только про культурную революцию, Конфуция и их замечательные термосы. Но извечная тяга к кулинарным импровизациям, вызванная дрянным общепитом, скудостью прилавков и просто мерзостями бытия, пересилила риск быть побитым. И я сел составлять список.

Итак, вьетнамцам за свободно конвертируемую (для иностранцев) валюту следовало купить:

Полкило нежных желудков бройлерных цыплят (ливер

деревенских кур был забракован, поскольку желудки у них луженые)

Один небольшой баклажан
Один недозрелый фрукт манго
Один красный болгарский перчик
Одну морковку Две небольшие луковицы
Пару зубчиков чеснока
Граммов 50 стручков мороженой фасоли
Четыре столовые ложки темного соевого соуса
Три столовые ложки виноградного уксуса
Две столовые ложки пшеничной муки
Одна столовая ложка сахара
Одна чайная ложка молотого жгучего перца
50-70 граммов растительного масла.
Полстакана любого белого вина
Две столовые ложи любого кетчупа

Первым делом я хорошо промыл цыплячьи желудки, обращая внимание на то, чтобы на их стенках не было какой-либо дряни. Тщательно слил воду и положил желудки в отдельную плошку.

В другой плошке развел маринад для желудков, применив для этого: три столовые ложки соевого соуса, полстакана белого вина, чайную ложку жгучего перца и примерно столовую ложку растительного масла.

Хорошо перемешанный соус я тут же вылил в плошку с желудками и оставил их мариноваться минут на 20.

А сам тем временем я занялся приготовлением заправочного соуса, который мне должен был понадобиться в конце готовки. Для этого еще в одной посудинке я развел две столовые ложки кетчупа, три столовые ложки виноградного уксуса, ложку соевого соуса, ложку сахарного песку и две ложки пшеничной муки. Перемешал все хорошенько и также отложил в сторону.

Дождавшись, когда желудки замаринуются в отпущенные им 20 минут, вынул их из маринада, переложив в чистую сухую тарелку, а оставшийся маринад слил в плошку с приготовленным до этого соусом.

На разогретую сковороду влил означенное количество растительного масла, дождался, когда оно согреется и слегка обжарил в нем желудки.

Затем влил в сковороду примерно пол-литра кипятка и прикрыл все это дело крышкой, оставив желудки тушиться на медленном огне.

Сам же тем временем занялся заготовкой овощей «первого эшелона». Названное количество лука порезал кольцами. Не счищая с баклажана шкурки, распустил его вдоль пополам и нарезал полукольцами поперек. Морковь резанул кружочками. Зубцы чеснока измельчил. Ну, а мороженую фасоль просто выложил, чтоб отогревалась.

Дождавшись, когда из сковороды с желудками выкипит вода, попробовал кусочек желудка на зуб. Дело в том, что на данном этапе надо было добиться, чтобы желудок дошел до полной готовности.. Если этого не произошло, следует его потушить еще с небольшим количеством воды. Как только я убедился, что желудки готовы, дожарил их в оставшемся масле до румяного состояния и выложил на отдельную тарелку, стараясь при этом не прихватывать масло из сковороды.

Используя оставшееся в сковороде масло, загрузил овощи «первого эшелона», обжаривая их при интенсивном перемешивании.

Ну, а минуток через 7-8 добавил к овощам загодя обжаренные желудки, все опять перемешав.

Настал один из самых ответственных моментов в готовке – добавить фрукты-овощи «второго эшелона» и обжарить их так резво, чтоб они остались полусырыми. Иначе весь шарм этого блюда улетучится. Итак, первым делом я бросил в сковороду нарезанный тонкими ломтями красный болгарский перчик.

А следом – тонкие ломтики манго, с которого предварительно очистил шкурку и выкинул косточку.

На обжарку фруктов-овощей «второго эшелона» я отвел не более 5 минут и по прошествии этого времени влил и хорошенько перемешал загодя приготовленный соус.

Как только соус, благодаря муке, загустел, блюдо было объявлено мною готовым.

Осталось выложить его в порционные плошки к предварительно отваренному на пару рису и ждать вердикта вьетнамского «эксперта», который, поскольку я до сих пор жив-здоров и даже не покалечен, был краток и объективен: «Цэ настоящая китайская еда».

Много позже, когда мне довелось вживую познакомился с китайской кухней, оказалось, что тогда, с желудками, по части идеологии и технологии их приготовления я не шибко погрешил против истины. Готовят ли китайцы желудки именно так – не знаю: их кухня насчитывает более двух миллионов рецептов, за всеми не угонишься. Но попробовать это блюдо именно в таком

сочетании овощей, манго, специй и соусов, придающих ему богатый контрастный вкус, очень рекомендую.

Куриные крылышки, запеченные в глазурированном соусе

Сегодня я хотел бы предложить приготовить одно интересное блюдо из куриных крылышек, вся соль которого заключается в правильной разделке самих крылышек и - в очень простом соусе, в которым крылышки будут запекаться.

Итак, купив с дюжину свежих куриных крыльев и помыв их хорошенько, начинаем разделку. Сначала отрезаем у крылышка, так сказать, плечевую часть. Затем – кончик, который можно потом скормить коту.

В образовавшейся средней части, которая, как известно, состоит из двух костей, сначала разрезаем сустав со стороны «плечевой кости». Далее, повернув кусок, обнажаем сами кости, как бы спуская мясо вниз.

Обнажив кости, выворачиваем кусок крылышка наизнанку и удаляем тонкую кость.

В итоге кусок крылышка должен принять вид своеобразного эскимо на палочке.

Разделанные крылышки и «плечевые» части этих же крылышек чуть присаливаем и кладем до поры до времени на тарелку. А сами пока занимаемся приготовлением соуса.

В отдельную плошку сыпем 4 столовые ложки сахарного песку. Добавляем 4 столовые ложки темного соевого соуса, полрюмки водки, полрюмки чистой воды, примерно две чайные ложки лимонного сока и две столовые ложки какого-нибудь ликера.

Тщательно все перемешиваем и выливаем полученную смесь в ковш, не забыв соскрести остатки сахара.

Ставим ковш на плиту, даем соусу вскипеть и варим, помешивая его, на медленном огне, пока не выпарится примерно одна треть. После этого охлаждаем соус, отставив его в сторону.

ВНИМАНИЕ! Остыв, соус должен принять слегка тягучую консистенцию, как сироп. Пока такой консистенции не будет, использовать его нельзя.

Теперь разогреваем духовку, достаем противень, ставим на противень духовочную решетку и укладываем на нее кусочки крылышек. Загоняем решетку с противнем под самый верх духовки и включаем, если есть, гриль. При условии, что духовка разогрета до 250 градусов, выдерживаем крылышки минут 10, пока с них не начнет капать сок. Потом вынимаем решетку с противнем наружу и поливаем каждый кусочек охлажденным соусом.

Вновь помещаем решетку с противнем в духовку, но не на самый верх, а чуть пониже (если есть гриль, - включить). Контролируем запекание крылышек, которые по мере готовности будут покрываться румяной блестящей глазурью.

Готовые крылышки выкладываем на блюдо и украшаем зеленью.

Рыба и морепродукты

"Выбитая" треска

Моя начальница и наставница (царствие ей небесное), проработавшая лет 10 в Чукотской окружной газете, называла треску не иначе, как "собачьей рыбой". Это потому, по её словам, что на Чукотке треску скармливали исключительно ездовым псам. Не знаю так ли это на самом деле, но мне треска всегда нравилась - главным образом потому, что у нее мясо, как бы это поточнее выразиться, разбирается на пластины. Хотя, конечно, другого чего-либо выдающегося я в ней не находил.

У нас по части трески, если посмотреть кулинарную классику, вообще беда. По Похлебкину ("Занимательная кулинария") на русский стол она под названием "лабардан" стала поступать только в XIX веке из Голландии, в бочках и крепко посоленная. А поскольку многие правила обращения с морской рыбой "не были закреплены в русской рыбной кухне", эту треску не отмывали от соли, а вымачивали, дискредитируя по сути продукт. Та же дискредитация происходила из-за дефростации (размораживания) трески - "ибо при размораживании рыбный сок (лимфа, плазма) вытекал даже без разделки рыбы естественным путем". Короче говоря, все эти "привычки" (опять цитирую классика) "создало у малограмотных поваров неверное представление о "вымачивании" лабардана" , тогда как нужно было его просто обмыть и обтереть салфеткой.

В числе "малограмотных поваров", очевидно, и Елена Молоховец. Раздел в её книге "Современной хозяйке", посвященный треске, начинается с того, что "свежепросольную треску надо мочить целые сутки, переменяя чаще воду, и потом перед самым отпуском сварить ее в двух водах". Благо, думаю, для нас все эти "вымачивания" теперь малоактуальны, поскольку треска у нас продается, как правило, в замороженном виде. Правда, выглядит она столь ужасно, что я бы не рискнул следовать совету Похлебкина готовить её в таком виде без "дефростации".

Короче говоря, у классиков я почерпнул лишь две полезные, на мой взгляд, вещи по обращению с магазинной треской. Первое - это то, что её нужно хорошо обработать, дабы удалить несъедобные и портящие вкус рыбы части (что нереально без деликатного размораживания). И второе (по Молоховец) - **"выбить треску хорошенько деревянным обухом или топором"**. И всё же "вымочить". Но не в воде, а в молоке.Правда, это уже моё собственное решение.

Итак, пару тушек трески общим весом около двух кг я

разморозил на нижней полке холодильника, очистил от остатков чешуи. Затем вспорол у каждой тушки брюшко и тщательно вычистил остатки внутренностей и, что самое главное, черную брюшную пленку. Плавники вырезал, хвост удалил.В идеале надо было еще снять кожу. Тушки промыл в проточной воде. Ни топора, ни обуха я применять не стал, а лишь слегка отделал каждую тушку деревянной скалкой (жаль, треска была без печени, ибо тут напрашивались аналогии с чеховским "Налимом", тем более, что налим - близкий родственник трески).

Затем каждую тушку нарезал поперек на порционные куски - чуть больше сантиметра толщиной.

Куски плотнее уложил в миску и залил их молоком - так, чтобы рыба полностью в него погрузилась. Так и оставил на час-другой.

Перед жаркой всыпал в стальной ковш примерно половину столовой ложки крупной соли, несколько горошин черного перца, половину тертого мускатного ореха и щепотку зиры. Ковш нагрел и слегка обжарил приправы, помешивая их и встряхивая ковш.

Затем растер их в ступке, высыпал на блюдо для панировки рыбы, добавил две трети стакана муки и очень тщательно перемешал. Этого вполне достаточно, чтобы рыбу уже не солить и не приправлять.

Затем, последовательно вынимая куски рыбы из молока, запанировал их полученной смесью. Рыбу в этой смеси лучше всего не обваливать, а как бы посыпать панировкой со всех сторон - иначе панировка начнет комковаться от влаги содержащейся в рыбе. Далее - согрел сковородку, влил в нее растительное мало - в количестве, которое обычно используется для полуфритюра, нагрел масло до температуры выше средних значений, затем убавил "огонь" до среднего значения и начал, собственно обжарку.

Здесь есть очень важный момент. Нужно стараться удерживать среднюю температуру и избегать её форсирования, чтобы рыба, так сказать, жарилась неспешно. Иначе панировка начнет гореть прежде, чем приготовится сама рыба. Обжарка проводится в несколько этапов, с переворачиванием рыбы двумя лопатками, до румяной корочки на панировке. Перед тем как загрузить следующую партию рыбы, сковороду, а точнее масло, нужно обязательно очистить от отставших кусочков панировки.

Пока треска жарится, можно по-быстрому приготовить к ней какой-нибудь соус. Например, чесночный. Для чего в стальном ковше нужно распустить граммов 50-70 сливочного масла, добавить к нему пару зубков мелко нарубленного чеснока и при очень умеренной температуре потушить чеснок в масле минут 5, ни в коем случае не допуская его обжарки. Готовый соус перелить в соусницу.

Далее - всё по классике. К рыбе - лимон и соус. А если есть желание сделать гарнир - то картофельное пюре с помидорами или томатным соком, что есть "всегда самое вкусное и самое классическое добавление к рыбе и продуктам моря" (В.В.Похлебкин). "Обиженная" же скалкой и вымачиванием в молоке треска на мой вкус показалась гораздо интереснее, чем банально пожаренная.

Рыба на луковой подушке с холодным соусом

Я предпочитаю ловить карпа в своём дачном прудике, выкопанном прямо на участке несколько лет назад. Причина простая - недалеко лужковский рыбхоз, где на сезон можно купить килограммов 20 товарного карпа и не париться более по части свежей рыбы. И потом, выпустив карпа в прудик, я его не кормлю - пусть сам добывает, как его дикие сородичи. Не потому не кормлю, что живодер, а потому, что рыба, вскормленная в рыбоводческих хозяйствах на манер бройлейрных цыплят, превращается черт знает во что, заплыв вонючим жиром, - вялая, водянистая, неважная на вкус и абсолютно не приспособленная к выживанию. Вы не поверите, вот этот килограммовый экземляр я достал из своего прудика, водная гладь которого по нынешней жаре сузилась до полутора метров в диаметре, а его глубина - по щиколотку. При этом температура воды почти сравнялась с температурой ухи. И ничего - карп в ней, как боевой конь: вытянутый на манер сазана, живучий и прыткий, нежирный, но хорошо упитанный - настолько, чтобы и норов показывать, и на сковородке выглядеть благородно.

Впрочем, жарить мы его не будем - приелся. Мы его запечём на особый манер, что я и вам настоятельно рекомендую проделать. Даже с обычным карпом, весом плюс-минус килограмм (блюдо на две персоны).

Итак, освобожденного от чешуи карпа выпотрошим не через брюхо, как обычно, а через спинку, сделав глубокий надрез вдоль хребта, включая голову и хвост.

Удалим внутренности, включая жабры, и хорошенько ополоснём в проточной воде. "Развернув" тушку на доске, на манер камбалы, нанесём острым ножом надрезы крест накрест по спинке и хвостовой части. Чем мельче шаг между надрезами, тем бОльшая гарантия, что мелкие косточки не будут потом вам досаждать.

Слегка натрём тушку солью и черным молтым перцем снаружи и внутри, затем положим карпа в подходящую миску, накроем крышкой и оставим минут 20, чтобы он пропитался приправами.

Две крупные луковицы нарежем относительно толстыми кольцами, добавим к ним несколько венчиков укропа. Именно венчиков, потому что молодой зеленый укроп в данном случае не годится. На противень положим лист фольги (чтобы потом не мытариться с отмыванием противня), натрем фольгу сливочным маслом, уложим ровным слоем, разобрав на колечки, лук - примерно под размер распластанного карпа. На лук уложим оборванные венчики укропа и примерно 30 граммов сливочного масла, порезанного на кусочки. Это и будет своеобразной подушкой под рыбой, которая, с одной стороны, не даст рыбе прилипнуть к фольге (или противню), с другой - будет работать на будущие вкусовые качества самого блюда. В том случае, если вы используете жирного покупного карпа, подушка сыграет роль своеобразных подпорок, благодаря которым вытопленный жир останется не в рыбе, а в подушке и на фольге.

Уложим на подушку подготовленного карпа, на карпа положим еще несколько мелких кусочков сливочного масла. В общем, это классика: рыба гораздо лучше сотрудничает с молочными продуктами, нежели с растительным маслом.

Лук и укроп, выходящие за пределы рыбы, подоткнём под рыбу, иначе эти продукты подгорят.

Разогреваем до 180 градусов духовку и поставим противень на средний, между верхом и низом, уровень примерно на 25-30 минут, никаких более манипуляций с рыбой не совершая.

Пока идёт запекание, проделываем следующее. Возьмем один обесшкуренный помидор, два зубчика чеснока, стручок острого перца и полпучка кинзы (у меня использованы верхушки кинзы, за неимением зелени, но они резковаты, поэтому лучше использовать зелень).

И - всё это дело измельчаем: либо в кухонном процессоре, либо в мясорубке, либо, как я, ножом (вырезав жесткую серединку помидора). Единственное что - дозируем количество острого перца, исключительно по вкусу, чтобы не было перебора.

Будущий соус хорошенько перемешиваем, добавив в него

микроскопическую щепотку соли, и перекладываем в отдельную плошку.

Вынимаем из духовку противень, аккуратно, с помощью двух лопаток перекладываем карпа на блюдо (желающие забирают лук и укроп) и обильно обмазываем его соусом. Накрываем бумажной салфеткой и оставляем минут на 15, чтобы карп пропитался соусом. Лучше всего подавать его тёплым, а с учётом соуса - под холодное белое хлебное вино № 21:)

Фаршированный карп, или Ещё один способ "обойти" мелкие косточки

Карп, при том, что для большинства из нас это, пожалуй, одна из немногих рыб, которую можно купить в живом виде, из-за обилия мелких косточек сильно проигрывает относительно бескостной рыбе. В некотором смысле это несправедливо. Ну хотя бы потому, что по вкусовым качествам карп сам по себе хорош, если его не откармливали, как бройлерного цыпленка, и полноценно заменить его любая другая рыба, конечно, не может. Остаётся одно - бороться с мелкими косточками всеми известными способами, в том числе способом измельчения костистого карпового филе в фарш, как это делают при приготовлении еврейского гефилте-фиш.

Для этих целей лучше брать рыбу покрупнее - не менее двух кило живого веса. Очистить её от чешуи и внутренностей, удалив жабры и глоточные зубы. И разрезать поперек, начиная от головы, на крупные, толщиной в 2-3 сантиметра, куски.

Наша задача, не трогая реберных костей, поскольку с ними

мороки не возникает, вырезать, главным образом, мякоть со спинки, где "сидят" мелкие косточки. При этом нужно оставить в целости-сохранности кожу рыбы. В последующем она сыграет роль своеобразных карманов для фарша.

Итак, ножом надрезаем мякоть сначала с одной стороны позвоночной кости, затем - от позвоночной кости наискосок к наружной части куска, затем вдоль внутренней поверхности шкурки. И - вынимаем часть освободившейся мякоти.

Ту же саму операцию проводим с соседней частью мякоти. Затем кухонными ножницами или ножом отсекаем верхушку позвоночной кости - ту, которая одним концом упирается в основной позвоночник, другим - к плавнику или верхней части кожи. Вырезанную кость не выбрасываем. Получается вот такой вот "карман".

Из кусков хвостовой части, где ребер уже нет, мы просто всю мякоть вместе с позвоночником вырезаем по внутренней окружности куска, оставив только кожу в виде кольца. Мякоть освобождаем от позвоночной кости. С тыльной стороной головы поступаем еще проще - вырезаем мякоть, примыкающую непосредственно к черепной коробке: там её совсем немного. Всю полученную мякоть измельчаем либо в мясорубке, либо ножом. Всё, о мелких косточках можно забыть.

Вариантов начинки, в которой участвует измельченная мякоть рыбы, может быть множество. Я же сделал так: добавил к фаршу небольшую измельченную луковицу, пару ломтиков размолотого белого хлеба, немного зелени петрушки, граммов 30 стружки сливочного масла, пару щепоток сахара, щепотку соли (солью лучше не злоупотреблять), черного и красного перца по вкусу.

Начинку тщательно вымесил и отставил в сторону. В отдельную миску уложил куски рыбы для фарширования, немного их посолил, поперчил черным молотым перцем, перемешал и дал остояться несколько минут.

Собственно, осталось только решить, как именно готовить фаршированную рыбу, хотя, впрочем, сам процесс фарширования кусочков со способами их приготовления никак не связан. И тем не менее, эти кусочки можно либо обжарить в масле, либо отварить в небольшом количестве воды с кореньями и свёклой, либо запечь в духовке, смазав противень маслом, либо в той же духовке потомить, влив в противень немного воды и белого вина.

Я выбрал последний вариант, который рекомендую и вам. Для этого, начинив каждый кусок рыбы фаршем (в тех местах, где были удалены позвоночная кость и мякоть) и придав кускам первоначальный вид, выложим их на сухой духовочный противень.

Вольём в него примерно стакан сухого белого вина, добавим холодной воды столько, чтобы она почти дошла до краёв противня, положим несколько кусочков моркови, отложенные позвоночные кости, пару листиков лаврового листа и несколько горошин перца. Вот так:

Поставим противень в разогретую до 180 градусов духовку и

потомим рыбу минут 35-40. Минут за 10 до окончания томления усилим температуру до 200-220 градусов, чтобы верх рыбы слегка запёкся. Готовые куски выложим на большую тарелку и прольём остатками бульона. Теперь рыбу спокойно можно есть с помощью ножа и вилки, не опасаясь мелких костей. Она одинаково хороша как в горячем, так и в холодном виде, причем, в последнем случае бульон превратится в замечательное желе.

Спагетти с кальмаром

Иногда безоглядная приверженность классике выливается в не менее классическую поговорку насчет простоты, которая хуже воровства. Хотя что может быть проще спагетти - в плане приготовления, конечно? Однако мне, например, "просто" спагетти с кальмаром не понравились, когда я их попробовал в одном из "профильных" итальянских ресторанов. Это при том, что у меня самый обыкновенный, неизбалованный вкус, правда (как и ваш), тут же определяющий, что в блюдо положили и что надобно было положить, хотя классике это безусловно противоречило бы. Поэтому, отложив в сторону упрощенные, но классические подходы, я решил сделать спагетти с кальмаром по-своему, изменив, конечно, классике и простоте не на все сто процентов.

Ну вот смотрите хотя бы по набору продуктов (на 4 порции спагетти)

1. Собственно, спагетти - две трети стандартной пачки (спагетти, разумеется, не "Макфа" и иже с ней "вермишель").
2. Полкило кальмаров.
3. Одна средняя луковица
4. Один средний сладкий (болгарский) перец
5. Три--четыре зубца чеснока.
6. Сок половины лимона
7. Примерно 250 мл. сливок жирностью не менее 20 процентов (менее жирные могут свернуться - из-за лимона).
8. Две-три щепотки сухого базилика или столовая ложка рубленого свежего
9. Пять-шесть столовых ложек оливкового масла (хотя сгодится и подсолнечное)
10. Две столовые ложки соевого соуса
11. Щепотка дробленого черного перца, щепотка красного острого перца, щепотка сахарного песка, щепотка соли, тертый или сухой пармезан для приправы готового блюда.

Увидев в списке продуктов ***соевый соус***, не паникуйте раньше времени. Мы попросту соединим, готовя это блюдо, технологии двух кухонь - китайской и итальянской. Потому что в данном случае - так лучше.

Итак, сначала подготовленные, промытые и очищенные тушки кальмара распластаем, чтобы при нарезке не было колец и порежем их, насколько это возможно, тонкой лапшой. Это очень важно с точки зрения тактильных ощущений будущего блюда.

Порезанные кусочки уложим в подходящую миску, вольем две столовые ложки соевого соуса, добавим по щепотке черного и красного перца и выжмем сок половины лимона, всё потом перемешав. Пусть маринуются.

Понимаю, что это противоречит правилам приготовления составной части итальянских спагетти, но маринование для кальмаров - это тот самый акцент, которого им не хватает в готовом блюде, хотя в составе маринада ничего противоречивого или некорреспондирующегося с кальмарами нет.

Между тем приступим к нарезке овощей. Болгарский перец (очищенный от семян и перегородок) разрежем тонкими продольными полосками. Сложив их, порежем поперек, на небольшие кубики. В данном блюде перец гораздо уместнее помидоров или, не дай Бог, моркови, он не только отлично сочетается с кальмаром, но и придаст готовому блюду очень нарядный вид - словно в него вкраплены мелкие рубины.

Столь же мелко постараемся порезать лук.

Дальше пойдем по классике приготовления соуса для спагетти. В котелке (глубокой сковороде, воке, стальной кастрюле) хорошо разогреем три-четрые столовые ложки

оливкового масла и чуть ли не до коричневого цвета обжарим в нем три-четыре раздавленных зубца чеснока - для ароматизации масла.

Обжаренный чеснок удалим и добавим ломтики кальмаров - вместе с маринадом.

Как известно, в приготовлении кальмаров есть два пути - либо быстрая, в течение 5-7 минут обжарка, либо тушение - 35-40 минут. Иначе это "животное" становится жестким и не очень вкусным. Первый путь нам не подходит, поскольку предстоит еще формировать соус, да и сам кальмар в маринаде, который за раз не выпаришь. Остается второй путь - и это замечательно.

Положив кальмара и несколько раз его перемешав, пока не начнет выделяться сок, добавим сразу нарезанный болгарский перец и лук.

Вновь перемешаем и немного потушим при умеренной температуре, чтобы сока "вышло" больше. Вольем чашку (250 мл) 20-процентных сливок...

...вновь пермешаем, отметим, на каком уровне будущий

соус и оставим тушиться при легком кипении минут на 25-30, прикрыв крышкой. Непременно процесс тушения нужно контролировать - с той точки зрения, чтобы влага выпарилась не более чем наполовину от контрольной отметки. Это важно в плане консистенции соуса. Слишком "жидкий" он нам ни к чему, но и практически выпаривщийся никуда не годится.

Тем временем отварим спагетти (примерно две трети стандартной пачки) обычным способом - в большом объеме кипящей подсоленной воды, помешивая спагетти деревянной лопаткой - до состояния альденте. Готовые спагетти откинем на дуршлаг и, ***в нарушение правил приготовления пасты***, ополоснем спагетти холодной водой. Если этого не сделать, процесс сваривания спагетти будет продолжаться, чего нам совершенно не нужно при последующих с ними манипуляциях.

Пока с охлажденных спагетти сходит вода, делаем последний "контрольный" заход в соус. Если влага выпарилась до оговоренных значений, подправляем соус на соль, добавляем щепотку сахарного песка и две-три щепотки сухого базилика (или столовую ложку измельченного свежего)

Делаем рокировку посуды. Соус из котелка переливаем в кастрюлю, в которой варились спагетти, и отставим в сторону - пусть настаивается.

Котелок промываем, высушиваем и разогреваем в нем до

температуры выше умеренной две столовые ложки оливкового масла. Пересыпаем в разогретое масло спагетти и, перемешав их не более двух-трех раз, слегка обжариваем - так, чтобы легкой корочкой схватился только слой, лежащий на дне котелка. Это, конечно, "немного по-китайски", но с кальмарами и с точки зрения упомянутых тактильных ощущений, просто, на мой взгляд, необходимо.

Слегка поджаренные спагетти переместим в кастрюлю с соусом, тщательно перемешаем и тут же выложим на тарелки, приправив спагетти тертым или сухим пармезаном. Вот, собственно, и всё.

Рыбное филе под хлебной корочкой

Намедни оказался перед фактом замороженного в дуб рыбного филе в количестве 1 кг. Точнее - филе тиляпии. Правда, в контексте размещенного ниже рецепта ***особого значения не имеет, филе какой именно рыбы можно использовать***. Понятно, что речь не об осетрине, тунце или каком-либо другом изыске, требующем изыска. Хотя есть виды рыб, которые очень желательно готовить нижеприведенным способом - из-за слишком нежной консистенции мяса (привет, зубатка!). Но в данном случае (случае вполне рядового рыбного филе) нам могло бы быть интересным,

1). чтобы рыба не болталась в жире

2). чтобы максимально сохранила собственный вкус

3). чтобы не высохла, что случается иногда при духовочном запекании

4). чтобы корочка была - вкусно же это.

5). ну и, наконец, чтобы это было не просто тривиальным запеканием рыбы.

Поэтому начнем с овощной подушки под филе. Это традиционный ход, позволяющий с одной стороны как бы "приправить" рыбу вкусом и ароматом овощей, с другой - не дать рыбе "прикипеть" к донышку посуды для запекания. Овощная подушка может быть самой разнообразной (имеются в виду, конечно, овощи, которые "сотрудничают" с рыбой - лук, морковь, сладкий перец, картофель, очень умеренное количество помидоров и т.д в тех или иных комбинациях). Но мы ограничимся просто слоем тонко нарезанного лука. Этого вполне достаточно. Форму можно ничем не смазывать. И, главное, не следует опасаться, что овощи не "дойдут", пока запекается рыба. "Дойдут", и еще как!

Если рыбное филе замороженное, лучше всего его разморозить деликатно, переложив из морозильной камеры в холодильник - это лучше сохранит вкусовые качества рыбы, и без того обедненные промышленным филированием и прочими процедурами. Размороженное филе ополоснем холодной водой и плотно уложим на лук.

Чуть посолим, добавим немного свежемолотого черного перца и паприки и вольем примерно 150 граммов 20-процентных сливок. Это вполне соответствует, можно сказать, рекомендациям нашего кулинарного классика по обращению с ***морской рыбой***, хотя, впрочем, подобное же обращение с рыбой пресноводной сути дела особо не меняет.

Теперь, что касается налаживания верхней корочки - вкусной и аппетитной самой по себе, но и решающей вопрос некоего панциря над рыбным филе. Мы откажемся от дополнительной, верхней, овощной прослойки, которую потом обычно засыпают тертым сыром (или, не дай Бог, заливают еще и майонезом), и сделаем по-другому, то есть, - лучше. Несколько ломтиков хлеба (такого, какой нам нравится) измельчим в кухонном процессоре, чтобы получилась крошка.

В этом же процессоре взобьем два-три куриных яйца.

Взбитое яйцо вольем в хлебную крошку..

Добавим две столовые ложки тертого сыра, тщательно перемешаем и тонким слоем распределим по рыбному филе, не особо заботясь о том, что слой в прорехах. Взбитое яйцо вкупе с сыром и температурой духовки затянут эти прорехи наглухо.

Слой крошки равномерно прольем двумя ложками

растительного масла и (по желанию) слегка взбрызнем лимоном - для пикантности.

Как видим, если говорить о майонезозависимых людях, которых, к сожалению, немало, здесь присутствуют практически все компоненты майонеза, хоть и не совсем в майонезных пропорциях, что, конечно, вовсе не означает, что эти компоненты можно заменить майонезом - даже домашнего приготовления.

Дальше просто. Духовка - 180-200 градусов. Время запекания - 25-30 минут. Ориентир готовности блюда - хорошая румяная корочка. В каком-либо "сопроводительном" гарнире, кроме разве что свежих овощей, оно не нуждается.

Минога, томленная в оливковом масле

Из всех речных рыб минога, на мой взгляд, самая странная и самая необычная рыба (строго говоря, даже и не рыба, но будем для удобства называть ее так). Узкую, длинную, гибкую и чрезвычайно скользкую рыбешку, даже если она снулая, очень трудно удержать в ладонях, которым не за что зацепиться. Ведь у миноги нет ни боковых плавников, ни жаберных крышек. То есть, даже для того, чтобы ее вскрыть и удалить внутренности, нужно очень постараться, учитывая, что минога при длине 20-25 сантиметров всего-то чуть толще указательного пальца. Правда, далеко не все знают, что миногу потрошить не обязательно, что потрохов в ней - с гулькин нос, да и те чистенькие, а самое главное - в них нет желчного пузыря, обычно напрочь убивающего блюдо из не потрошенной рыбы.

Большинство способов приготовления любой другой речной рыбы для миноги не подходит. Допустим, миножья уха, если таковую сотворить, может оказаться блюдом не только сомнительным, но и рискованным, хотя, вроде, все есть в миноге для ухи. Она жирная, почти такая же слизистая, как король ухи - ерш. Вот только слизь миноги может быть ядовитой, а температура ухи - недостаточной, чтобы нейтрализовать яд, даже если слизь тщательно "отделена" от рыбы. Жарка в масле (или просто на сухой сковороде) с упомянутыми рисками вполне справляется, но вариантов жарки не так много, учитывая жирность миноги и свойства этого жира становиться неприятным на вкус. В любом случае, я бы не стал "пускать" миногу во фритюр или пряжить, а приготовил бы одним из самых распространенных способов - способом легкой, непродолжительной обжарки, в панировке или без оной.

Что же касается необычности, то она, конечно же, во вкусе самой миноги, который "просто рыбным вкусом" я бы не называл. У миноги - вкус хорошей рыбы, даже очень хорошей. Она чрезвычайно приятна на укус: мясо у нее нежное, без костей, и в то же время плотное - настолько, будто надкусываешь не жареную рыбу, а молодой огурец. Это ощущение еще больше усиливается, если миногу не потрошить и брюшко ее плотно набито икрой. Рука в таких случаях непроизвольно тянется к запотевшему графинчику с ледяной водкой, что, на мой взгляд, самое "оно" под миногу. Правда, свой последний миножий "улов" (около килограмма) я жарить не стал и, учитывая свойство мяса миноги,

рискнул сделать из рыбы что-то вроде домашних шпрот. Отличная, скажу вам, вещь и не хлопотная, хотя и требует некоторого времени. Примерно столько, сколько требует бутылка водки, чтобы дойти в морозильной камере до правильной кондиции.

Я сделал так. Сначала хорошенько промыл рыбу, сложил в подходящую миску и всыпал три столовых ложки соли.

Перемешал, чтобы выступила пена, и оставил минут на 20.

Эта процедура позволяет неплохо справиться со слизью, хотя по прошествии 20 минут все ж таки придется буквально каждую рыбку очистить от слизисто-соляного раствора, а затем каждую же вновь хорошенько прополоскать в воде.

Очищенную от слизи рыбу я потрошить не стал, не видя в этом смысла. Отделил головы (и выбросил), а тушки нарезал на куски длинной 8-10 см.

Затем кусочки миноги уложил в кастрюлю - одним слоем. Сверху посыпал крохотной щепоткой соли, бросил пару лавровых листов, несколько горошин черного перца и несколько колец лука.

Вновь положил слой рыбы, на него - то же количество соли, перца горошком, лаврового листа и лука. На завершающий слой водрузил несколько кружков лимона с очищенной кожурой и стал наливать оливковое масло. Столько, чтобы оно только едва подобралось к верхнему слою рыбы, то есть около 150 граммов.

Кастрюлю плотно закрыл крышкой и поставил на конфорку с температурой, выше умеренной, чтобы масло (а точнее - находившаяся в кастрюле влага с маслом) вскипело. И только после этого убавил температуру настолько, чтобы кипение было едва заметным, на грани затухания. В таком режиме минога томилась 2 часа - столько, сколько нужно для требуемой кондиции. После этого ее желательно аккуратно вынуть из кастрюли и дать ей остыть.

Форель, запеченная под сливочным паром

Рыбу любит, вероятно, большинство из нас. И, вероятно, большинство из нас любит разную рыбу в разных исполнениях. А как иначе? Иначе любовь быстро перетекает в нелюбовь. И я знаю немало людей, которых кривит не то что от запаха, а только упоминания о рыбе. Истоки этого неприятия, как правило, одни и те же: однажды случившееся однообразие - в каком-нибудь наихудшем своем проявлении. И мне этих людей искренне жаль. Как, впрочем, жаль и тех, кто опасается экспериментов с рыбным, выражаясь кулинарным языком, сырьем. А между тем эксперименты (при условии соблюдения общих правил приготовления рыбы) дают иногда поразительные результаты.

Признаюсь честно: то рыбное блюдо, рецепт которого я привожу ниже, в том виде, к какому я стремился, удалось только со второго раза. Хотя, понятно, и первая попытка была по-своему ценной, поскольку позволила понять хоть незначительные, но просчеты. У вас же это блюдо получится таким, «каким нужно», надеюсь, с первого раза, если будет чуточка внимания. А оно понадобится. Причем не столько к набору продуктов или выбору рыбы (здесь очень просто) или к процессу приготовления (здесь еще проще), сколько к выбору посуды, сопутствующего «инвентаря» и рекомендациям по ходу процесса. Вот тогда будет уже не то что надежда, а наша с вами обоюдная уверенность, что результат вас не разочарует.

Начнем, однако, все же ***с рыбы***. У меня использована небольших размеров пресноводная форель общим весом около килограмма. Вы можете выбрать рыбу на свой вкус при условии, что:

- предпочтительнее брать свежую, нежели свежемороженую рыбу; если все же используется свежемороженая, постарайтесь почистить ее и выпотрошить, не прибегая к размораживанию – это сильно обедняет вкус рыбы;

- размеры рыбы должны соответствовать размерам посуды, которая будет использоваться при приготовлении;

- рыба должна быть целой, а не кусками, и с головой, но ***обязательно с удаленными жабрами*** (о роли рыбьей головы при приготовлении рыбных блюд вы можете прочесть в

специальной литературе. Здесь я не вижу смысла теоретизировать по этому вопросу).

Теперь что касается **посуды**. Коль скоро мы будем готовить рыбу в духовке, посуда должна быть жаропрочной: керамической, алюминиевой, стальной или чугунной. Это во-первых. Во-вторых, – достаточно глубокой. Настолько, чтобы подвешенная над ней рыба не касалась донышка посуды.

В качестве вспомогательного инвентаря нужно запастись либо деревянными шпажками для якитори, либо небольшими шампурами для шашлыка, либо, наконец, вязальными спицами. Или – любым другим приспособлением, которое позволило бы как бы подвесить рыбу над посудой, но таким образом, чтобы рыба располагалась горизонтально, брюшком вверх, не касаясь стенок и дна посуды.

Затем: выпотрошенную и очищенную рыбу следует слегка натереть солью и свежемолотым черным перцем – и снаружи, и внутри, в брюшке. Много соли использовать не рекомендую – очень легко просчитаться.

На натертую солью и перцем рыбу вылить примерно 100 граммов 20-процентных сливок (хотя жирность сливок в этом случае непринципиальна – мы не используем каких-либо кислых продуктов). Теперь рыбу можно отставить в сторону на 20-30 минут, время от времени ее переворачивая – чтобы сливки «работали».

Через 20-30 минут начинаем насаживать рыбу на шпажки. В нашем случае шпажки будут играть роль своеобразной опоры, позволяющей находиться самой рыбе как бы в подвешенном над посудой состоянии – по аналогии мяса на шампуре над углями. Прокалывать тушку рыбы лучше всего в следующих местах: одну шпажку – через глаз, чтобы обеспечить голове горизонтальное положение – оно нам пригодится. Вторую шпажку – под центральный брюшной плавник. Третью – под брюшной плавник в хвостовой части. Кости головы и кости плавников позволят удерживать рыбу на время ее запекания. Произвольное прокалывание тушки шпажками этого могут и не обеспечить.

Если длинна шпажек позволяет, на них же аналогичным образом можно нанизать и вторую, и третью тушку. Если не позволяет, - лучше использовать дополнительные шпажки. Самое главное, вся конструкция должна быть сооружена таким образом, чтобы рыба оказалась над посудой, не касаясь ее – примерно так, как изображено у меня на снимке. В своей предыдущей попытке я нанизал рыбу «валетиком». Во-первых, это не позволило проткнуть ее попарно именно под теми косточками, о которых я сказал выше. Во-вторых, слегка нарушило алгоритм запекания и посуду в процессе запекания пришлось разворачивать на 180 градусов. В-третьих, «валетик» в паре тушек не обеспечил горизонтального положения головы, что несколько нарушило первоначальные планы. Поэтому рекомендую расположить рыбу именно так и никак иначе.

Теперь сливки, в которых отлеживалась рыба, необходимо влить в брюшко каждой тушки, а остатки вылить на дно посуды. Обращаю внимание, что зафиксированные шпажками головы не дают пролиться сливками наружу. Или во всяком случае они удерживают в брюшке значительную часть сливок.

Наконец, на сливки, вылитые на дно посуды желательно капнуть несколько капель растительного масла – это предохранит их от подгорания в процессе всего приготовления блюда.

Итак, коль скоро вся подготовительная работа завершена, а духовка пока разогревается до необходимых двухсот градусов, я попытаюсь пояснить, зачем и почему мы готовим эту рыбу так, а не иначе, хотя, понятно, ее можно было просто положить на решетку и запечь как на гриле или воспользоваться тремя десятками других способов запекания рыбы в духовке. Есть такой прием приготовления некоторых продуктов в духовке, который в кулинарии называется жаркой в парах масла. Понятно, что этот прием предполагает частичное погружение продукта в жир с последующим периодическим проливанием «выступающей» части продукта этим самым жиром. На то она и жарка, ценная, правда, тем, что бОльшая часть продукта доводится до готовности парами жира или масла, заметно меняя вкус самого продукта. Но кто мешает использовать тот же принцип доведения до готовности паром не при жарке, а при запекании (именно запекании)? И использовать при этом не масло или жир, а сливки, которые, как и некоторые другие молочные продукты великолепно сочетаются и с морской, и с пресноводной рыбой (вспомним карасей в сметане). Главное – организовать ту самую «парилку», и, разумеется также условия для запекания. Что мы и сделали, соорудив выше описанную конструкцию. Дело за малым: поставить посуду с рыбой на духовочную решетку так, чтобы головы были сориентированы к задней стенке духовки, где температура выше, нежели у дверки.

И – запекать примерно 20-25 минут, ничего не трогая. Лучший и правильный показатель того, что рыба готова – цвет ее брюшка: с хорошим, темно-золотистым отливом. Атака испаряющихся на дне посуды сливок по самой толстой части рыбы – спинке – гарантированно доводит продукт до готовности. А сливки, влитые в брюшко, позволяют избежать такой распространенной при запекании неприятности как пересушивание рыбы.

Словом, это нужно просто попробовать:

Куми-куми из кальмара

Честно говоря, я не знаю как переводится с малайского "куми-куми", но поскольку в индонезийской кухне оно так или иначе связано с кальмарами, полагаю - это кусочки кальмара, ароматизированные самыми разнообразными способами, в зависимости от местности, где готовят это блюдо. В приготовлении оно быстрое и не хлопотное, очень вкусное, а главное - практически всегда отвечающее на вопрос: **"Как приготовить кальмары"**(при условии, что широко известные способы приготовления этого моллюска поднадоели). Для сегодняшнего куми-куми я умышленно выбрал рецепт, в котором по минимуму присутствуют, скажем так, юго-восточно-азиатские "специалитеты" - этот минимум, в общем, доступен практически каждому.

Итак, на две порции необходимо:

1. Примерно полкило очищенных и обработанных кальмаров
2. Два-три средних помидора
3. Одна средняя луковица
4. Два-три зубца чеснока
5. Две ложки темного соевого соуса.
6. Сок половины лимона
7. Пол чайной ложки тертого мускатного ореха
8. Пять-шесть зерен гвоздики
9. Три-четыре ложки растительного масла (в идеале арахисового, но сойдет и оливковое)
10. Немного соли и свежемолотого черного перца

В качестве гарнира неплохо отварить пол стакана риса, для чего следует вскипятить в небольшой кастрюльке полтора стакана воды, добавить в нее рис и варить при умеренной температуре, время от времени помешивая, почти до готовности. Затем закрыть кастрюльку с рисом крышкой и оставить на остывающей конфорке - рис дойдет до нужной кондиции через 10-15 минут, то есть, за то время, пока готовится куми-куми.

Очищенные и промытые кальмары я очень рекомендую хорошенько встряхнуть в дуршлаге, чтобы с них сошла влага: чем "суше" кальмары, тем они лучше в плане будущей готовки. Лишняя влага нам совершенно ни к чему.

Каждую тушку кальмара разрежем с одной стороны вдоль,

чтобы распластать мякоть в виде своеобразного листа.

Затем распластанную тушку положим на разделочную доску так, чтобы внутренняя сторона кальмара была сверху. Проводя по тушке обратной стороной острия ножа, нанесем произвольную "сеточку" (назвать эту "сеточку" насечками язык не поворачивается) . Эти манипуляции объясняются просто. Внутренняя сторона тушки кальмара нежнее, чем внешняя (ее насечь, не оставив сквозных разрезов, проблематично), а вот "сеточка" не позволит кусочкам кальмара сворачиваться в спирали с одной стороны, с другой - лучше обогатит эти самые кусочки ароматным соусом.

Насеченную тушку сложим в своеобразную трубку и нарежем кальмара тонкими полосками - примерно в пол сантиметра шириной (почти как лапшу.

Нарезанные кусочки кальмара я также рекомендую переложить в дуршлаг и встряхнуть - опять таки для избавления от излишков влаги.

Ну а затем подготовим овощи. С ошпаренных кипятком помидоров снимем шкурку, сами помидоры мелко порежем, лучше кубиками. Очищенную луковицу измельчим - ножом. А очищенные зубцы чеснока просто раздавим - лезвием того же ножа, плашмя.

В воке, в котле или в стальной кастрюле хорошо прогреем две столовые ложки растительного масла и опустим кусочки кальмаров.

Здесь вполне возможно произойдет следующая вещь: кусочки дадут обильный сок, точнее влагу. Наша же задача - слегка кальмары обжарить. Обжарка кусочков после того как они начнут тушиться, совершенно не входит в наши планы, ибо кальмар грубеет от относительно длительной тепловой обработки. Поэтому как только влага выступит и закипит, кальмары подденем шумовкой и, прижав к стенке посуды, чуть приподнимем, чтобы кусочки не касались "бульона". Затем увеличим под посудой температуру и подождем, пока жидкость практически не выкипит. Затем температуру убавим и, убрав шумовку, быстро, в течение 1-2 минут обжарим кальмары в остатках масла и столь же быстро переложим их из посуды в отдельную тарелку. В посуду же вольем еще две столовые ложки растительного масла и быстро обжарим лук с чесноком (лук просто должен стать прозрачным), потом добавим кусочки помидоров, выжмем сок половины лимона и вольем две столовые ложки соевого соуса и полстакана кипятка.

При умеренной температуре потушим овощи 5-7 минут, затем выправим образовавшийся соус на соль по вкусу и так же по вкусу поперчим свежемолотым черным перцем. Добавим пол чайной ложки тертого мускатного ореха и пять-шесть зерен гвоздики.

А еще через минуту - кусочки слегка обжаренных кальмаров.

Тщательно перемешаем кальмары с соусом, потушим две-три минуты и снимем посуду с плиты.

Куми-куми положим на теплый рис, выложенный в порционную тарелку. Сам рис можно взбрызнуть соевым соусом.

Спряженный карп

Если из вас кто-то разделывал карповых (а из речных "костистых" у карповых основной приоритет), то, наверное, обратил внимание, что мелкие косточки, в том числе в виде рогулек, расположены в "теле" рыбы не как попало, а вполне "стройными рядами", причем, практически по самой поверхности плоти, а точнее в ее поверхностном слое, под кожей и тонкой "прокладкой" плоти. Ряды эти идут вдоль спинки (у плавников - "свои" внутренние косточки) к оконечности хвостовой части, а от хвостовой - понизу до брюшины. В реберной части, как известно, кроме реберных костей досаждающей нас мелочи нет. Поэтому первый шаг в деле нейтрализации мелких косточек, - это посечь их ножом (для примера я взял хвостовую, как наиболее костистую, часть полуторакилограмового карпа).

Посечь - это значит сделать по спинке и хвостовой части сначала продольные разрезы ножом (не обязательно глубокие, до позвоночной кости).

На приведенном выше снимке видно, что я совершил ошибку, взяв несколько широковатый "шаг" насечки. В итоге в готовой рыбе я таки "поймал" две мелкие косточки. То есть, чем Уже шаг, тем выше шанс нейтрализовать мелкие косточи.

Затем нужно сделать нарезку поперек и также с более узким шагом, чем изображено у меня на снимке (то есть, "сетка" насечки должна быть более густой):

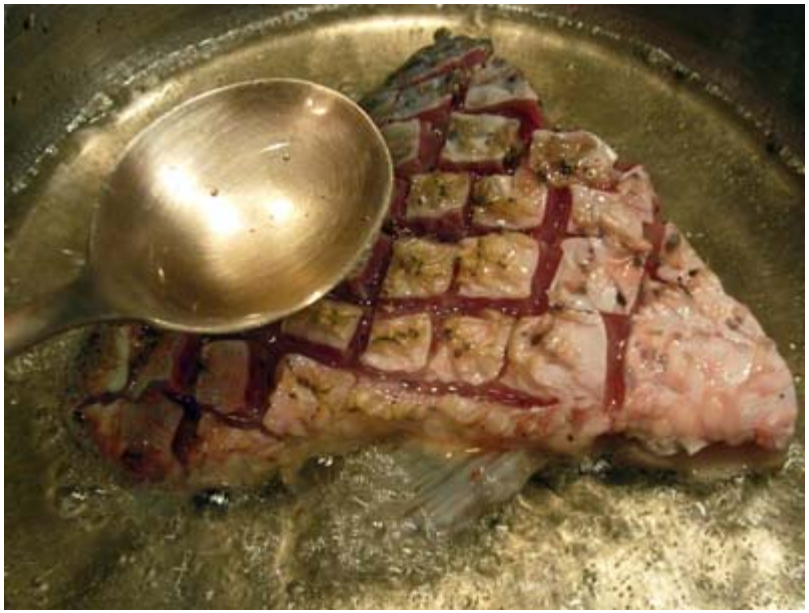
После этого кусок рыбы (или всю рыбу, если она жарится

целиком) можно натереть ооооочень небольшим количеством соли и молотым черным перцем по вкусу (если, конечно, вы собрались жарить без применения тех или иных маринадов).

Второй шаг - собственно обжарка, в которой тоже есть некоторые тонкости (для тех кто не в курсе). Если быть точным, это и есть пряжение, упомянутое В.В.Похлебкиным в "Тайнах хорошей кухни" и вынесенное мною в качестве эпиграфа к данному материалу. Я бы не сказал, что этот способ обжарки забывается - у него действительно, как и предполагал Похлебкин, появилось иное название - обжарка в полуфритюре. Смотрите:***"...Пряжение, - пишет Похлебкин, - происходит сразу же в толстом слое перекаленного масла - не менее одного сантиметра толщиной, а то и полтора-два сантиметра. Решающее условие пряжения то, что пищевой продукт опирается на дно посуды, лежит на нем, жарится, хотя и окружен со всех сторон, маслом".***

Ну что ж, масла на разогретую сковороду нальем не жалеючи - "слоем" примерно в "толщину" пальца. Однако сильно разогревать или тем более перекаливать масло мы не будем - это позволит избежать брызг, когда в масло будет опущена рыба. Но вот как только мы ее опустим в масло, температуру под сковородкой постепенно увеличим, но опять таки не до предельных значений. Одним словом, положенная в сковороду рыба должа неспешно жариться, как того и требует пряжение (еще одна цитата из Похлебкина): ***"Опущенный в большое количество масла свежий кусок рыбы, мяса, картофеля равномерно и быстро покрывается со всех сторон плотной, крепкой, но не твердой и не зажаренной коркой, а затем продолжает полуподжариваться - полупассероваться, так что масло постепенно проникает в толщу продукта".***

Пока жарится сторона, обращенная к дну сковородки, с наружной стороной проделываем следующие манипуляции: зачерпываем ложкой горячее масло и постоянно проливаем им рыбу:



Эти манипуляции как бы выравнивают процесс обжарки. Конечно, можно просто тупо, не заморачиваясь, пожарить рыбу с одной, потом с другой стороны. Однако проливание маслом все же дает отличный от упрощенного способа жарки результат. Почему - не знаю, хотя некоторые соображения и есть.

Когда нижняя сторона рыбы слегка подрумянится (а это видно по краешкам тушки, обращенным к дну сковородки) ее нужно перевернуть и вновь жарить, проливая маслом:

Готовую рыбу надобно вынуть шумовкой, дать стечь излишкам масла и положить рыбу на бумажные салфетки - минут на пять.

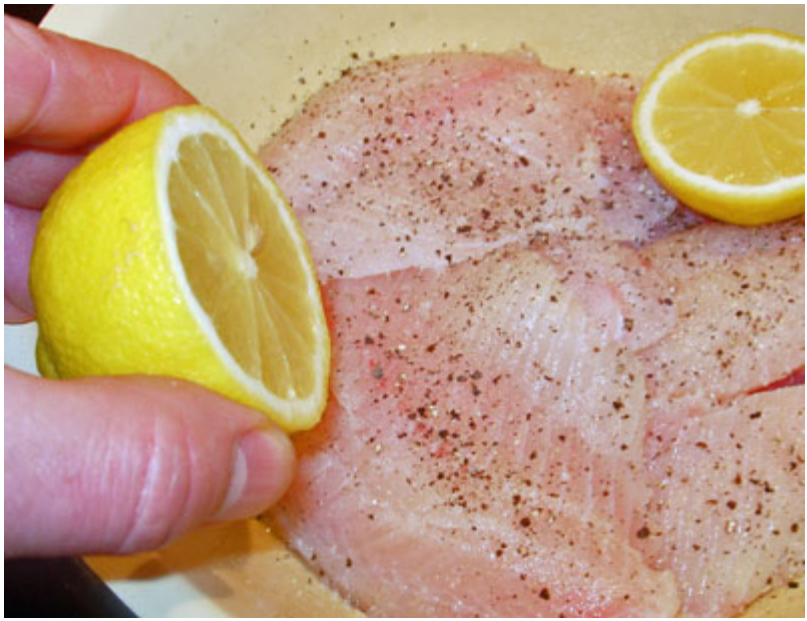
И вот результат. Косточки, конечно, не испарились. Но они обжарились настолько, что просто не чувствуются в образовавшейся хрустящей корочке, под которой... нежное, сочное мясо.

Улучшаем филе рыбы

Эх, ежели бы каждый из нас, неравнодушный к морской рыбе, жил на берегу пусть не самого южного моря или хотя бы в ста километрах от него!.. Не знаю как вы, но я время от времени заглядывал бы на какой-нибудь рыбный базарчик, на прилавки которого рыба и морепродукты попадали бы прямо из рыбацких лодок, и выбирал бы то, что мне нужно на данный момент! Вот эту вот золотистую макрель, еще хлопающую жабрами, я бы попросил разделать на филе и просто положил бы нежные, полупрозрачные от жира кусочки на гриль. А вот у этой трески я бы просто позаимствовал печенку. С толикой черного перца да на сливочном масле в течение двух-трех минут на сковородочке... просто сказочная вещь! А вот эта, пусть и мелкая камбала, если с нее снять кожу, сохранив веерообразные плавники... Впрочем, не буду продолжать, ибо ясно и так: будь большинству из нас свежевыловленная морская рыба доступна, мы бы и не стали особо с ней мудрить. Пока же она нам, в основном, доступна в свежезамороженном виде. Посмотрев как-то раз на одном из рынков, как в дуб замороженные морепродукты под струей горячей воды превращали в "только что пойманные, но охлажденные на льду", я перестал верить в эксклюзивные поставки с берега моря за тридевять земель, хотя эксклюзив, возможно, и существует. А посему предпочитаю, за неимением другого, свежезамороженный продукт. Благо, есть немало способов, указанных, в частности, и кулинарным классиком (в эпиграфе), сделать из мороженной рыбы конфетку. Давайте, дорогие друзья, это и сделаем, имея под рукой, допустим, один килограмм филе самой обычной камбалы.

Самый щадящий и самый правильный способ размораживания рыбного филе - в холодильнике. Это происходит небыстро. Но при условии, если филе после глубокого замораживания соответствующим образом хранилось, указанный способ максимально сохраняет вкусовые качества рыбы.

Итак, подготовленное филе слегка ополоснем холодной водой, затем чуть посолим, чуть поперчим черным перцем и выдавим на него сок целого лимона.



Натрем на филе среднюю головку лука.

Затем кусочки хорошенько перемешаем с соком лимона, тертым луком и специями и оставим мариноваться минимум на 15-20 минут (чем дольше, тем лучше).

Тем временем приготовим панировку. Да, можно использовать обычные панировочные сухари. Однако ежели

растолочь ароматные хлебцы (из тех, какие вам нравятся - нынче выбор большой), такая панировка даст сто очков вперед обычной.

Каждый кусочек филе тщательно обваляем в панировке...

... и быстро (буквально с минуту) обжарим каждое филе с двух сторон в хорошо прогретом масле.

Слегка обжаренное филе выложим на противень и, пользуясь столовой ложкой, осторожно прольем каждый кусочек 20-процентными сливками (менее жирные сливки могут свернуться, ибо в филе пока наличествует лимонный сок).

Противень с филе поставим в разогретую до 200 градусов духовку на 15-20 минут.

И вот таким замечательным оно получается: нежным, сочным, с хрустящей корочкой и легким ароматом лимона, сливок и сухарей.

Рыба, тушенная в белом вине с белой фасолью

Никогда не думал, что приоритеты любителей ухи или рыбных супов могут делиться на манер приоритетности курицы над яйцом и наоборот. Однако кому-то нравится "юшка" в указанных блюдах, а кому-то напротив - рыба. И всё бы ничего, тем более, что о вкусах не спорят, но в том-то вся штука, что спорят. Правда (и знаю это по собственному опыту), споры быстро сходят на нет, когда, допустим, в "полевых" условиях - на рыбалке или в походе "по рыбным местам" - день ешь уху, другой, третий, и душа просит некоего, пусть и рыбного, разнообразия. Почему бы тогда не вспомнить об одном очень простом и относительно быстром блюде, которое в Азии называют "балик дамлама"? По сути - это рыба с небольшим набором овощей, приготовленная в собственном соку. Тут вам, что называется, и "юшка", и рыба - но во вполне консенсусном количестве. Это раз. Сам способ приготовления позволяет создать априори вкусное блюдо. Это - два. Ну а если с помощью нехитрых дополнительных продуктов мы добавим блюду толику изящества и дополнительных вкусовых оттенков - это будет, безусловно, три! Мне кажется, есть смысл испытать выявленные плюсы в деле, никоим образом не подвергая сомнению ценности иных рыбных блюд.

Тогда возьмем (из расчета на три порции):

1. Примерно килограмм свежей малокостной рыбы, вроде судака или сома. В идеале, конечно, стерлядка.
2. Две средние луковицы
3. Три средних помидора
5.50 граммов сливочного масла
6. 200 граммов сухого белого вина
7.200 граммов консервированной или 100 граммов сухой фасоли.
8. Небольшой пучок свежей зелени
9.Две щепотки соли, свежемолотый черный и белый перцы по вкусу, щепотка молотых семян кориандра или кумина
10. Стручок острого перца (по желанию).

На дне слегка разогретой стальной кастрюли или котелка распустим граммов 50 сливочного масла, поверх уложим разделанную на порционные куски рыбу. Чуть посолим рыбу и

поперчим смесью белого и черного перцев.

Поверх рыбы уложим нарезанный кольцами или полукольцами лук. Чем тоньше нарежем, тем лучше. Лук приправим молотым кориандром или кумином.

На лук положим тонко порезанные помидоры, которые тоже нужно будет слегка посолить.

Столовая ложка мелко порубленной зелени явно не помешает. Я рекомендую зелень комбинировать, взяв поровну укроп и кинзу, или петрушку. На самый верх выкладывается готовая фасоль. Ничего страшного не случится, если положить консервированную фасоль, хотя, конечно, можно использовать и "свежую", если позволяет время - то есть, предварительно промытую, выдержанную в воде несколько часов и затем отваренную.

Вновь приправленное черным и белым перцами блюдо зальем сухим белым вином. Для этого достаточно примерно 200 мл. напитка.

Вот теперь кастрюлю можно плотно прикрыть крышкой и минут 10 тушить рыбу при умеренной температуре. Через десять минут температуру снизить до минимума и доводить блюдо до готовности еще 20 минут. Понимаю, что привожу

приблизительные температурные параметры, хотя они очень важны, чтобы добиться необходимого результата. В таком случае можно поступить так:

1. Проконтролировать закипание соуса (не допуская, разумеется бурного закипания), что чего крышку можно кратковременно снимать с кастрюли.

2. Убедившись, что он вскипел, снизить температуру под посудой до значения, позволяющему практически полностью остановить кипение соуса. И уж тогда окончательно оставить блюдо под крышкой оговоренные 20 минут. Будем помнить, что температура в посуде под прикрытой крышкой конечно же возрастет.

Готовое блюдо можно подать так: рыбу - любителям рыбы, соус с овощами - любителям "юшки":). Ну а если серьезно, то рыба, конечно, подается и с соусом, и с овощами, и с фасолью. Вот так:

Спагетти с морепродуктами в "мешочке"

Если б передо мной стояла задача что-нибудь сварганить для гостей - быстрое, но пристойное, с учетом, конечно, того, что у гостей нет "аллергии" к морепродуктам, - я бы остановился на этом тосканском блюде - спагетти с морепродуктами "в мешочке", которое на языке оригинала так и звучит: "spaghetti con frutti di mare a cartoccio". Конечно, то, о чем вы прочтете ниже, легкая, скажем так, вариация тосканского блюда. Однако она совершенно не затрагивает сути. Суть же этого, на первый взгляд, простого рецепта - в почти ювелирной точности обращения с пастой. И если у вас эта работа действительно получится ювелирно, - вы доставите своим гостям настоящий праздник. Ну, а заодно лишний раз проверите свои возможности. Хотя... я бы порекомендовал прежде испытать свои возможности не на гостях, а, допустим, на домочадцах. От этого обстоятельства и оттолкнемся, взяв продукты для спагетти на 4 порции:

1. 600-700 граммов морепродуктов. Я бы рекомендовал избегать имеющихся в продаже готовых "коктейлей": лучше эту "сборную солянку" составить самому, взяв немного, допустим каракатиц, креветок в панцире, мелких гребешков, мидий в ракушках и т.д. Идеальны, конечно, свежие морепродукты или охлажденные, но сырые.
2. Стандартная 500 граммовая банка консервированных помидоров в собственном соку.
3. Половина стандартной пачки (250 граммов) спагетти итальянского производства.
5. 5-6 зубцов чеснока.
6. Несколько листьев свежего базилика.
7. 4-5 столовых ложек оливкового масла
8. 150-200 граммов сухого белого вина
9. Столовая ложка тертого или сухого пармезана
10. Соль, сахар, черный и белый молотый перец по вкусу.
11. Лист пергаментной бумаги, предназначенной для выпечки.

В первую очередь ставим на плиту кастрюлю с водой, чтобы она согревалась. В ней мы отварим спагетти. Рекомендую для указанного количества спагетти взять большой объем воды - литра 3-4. Одновременно включаем на разогрев духовку - на 180

градусов.

Морепродукты, если они были замороженные, размораживаем и хорошенько промываем в соленой воде. Это, разумеется, относится и к свежим морепродуктам. Если используются мидии или другие моллюски в раковинах, которые не прошли предварительной обработки, раковины промываем с щеткой, затем ошпариваем кипятком, и не один раз, чтобы раковины раскрылись. Нераскрытых моллюсков советую выбросить.

В глубокой сковороде или в стальной кастрюле разогреваем две-три столовые ложки оливкового масла и обжариваем в нем до золотистого цвета пару раздавленных зубца чеснока.

Обжаренный чеснок удаляем, масло охлаждаем, чтобы не было брызг, и добавляем консервированные в собственном соку помидоры (вместе с "собственным соком").

Регулируем температуру под сковородой таким образом, чтобы началось интенсивное кипение томатного сока. Сами томаты измельчаем прямо в сковороде шумовкой или другим

подходящим инструментом. Как только соус начнет загустевать, убавим температуру и выправим соус на соль таким образом, чтобы на вкус он был чуть пересоленым. Затем парой щепоткой сахарного песка отбалансируем кислоту соуса, сделав его кисло-сладким, и приправим свежемолотым черным и белым перцем. Перемешаем и добавим столовую ложку рубленого чеснока и столовую ложку рубленого базилика.

Вновь перемешаем соус и добавим в него, собственно, подготовленные морепродукты. Дадим соусу вскипеть и снимем посуду с плиты.

Вода в кастрюле под спагетти к этому времени должна вскипеть. Посолим воду столовой ложкой соли, добавим столовую ложку оливкового масла и опустим в кипящую воду спагетти, помешивая их деревянной лопаткой.

Вот здесь, друзья мои, и таится начало нашего успеха или неуспеха. Наша задача отварить спагетти таким образом, чтобы они были полусырыми. Понимаю, это достаточно субъективная

категория, как субъективно состояние правильно отваренной пасты - аль-денте. Тем не менее, вас это не должно ни смущать, ни, тем более, пугать. Главное - не переварить спагетти, взяв за точку отсчета примерно половину того времени, что указано на упаковке - то есть 4-5 минут. Полуготовые спагетти откинем на дуршлаг, взбрызнем оливковым маслом, перемешаем и отставим в сторону.

Затем возьмем пергамент для выпечки и накроем им духовочный противень так, чтобы края бумаги выходили за границы противня примерно сантиметров на 10. Если ширина бумаги окажется недостаточной, соединим два листа, несколько раз согнув стык листов, чтобы они не разъехались. Выложим на пергамент сначала спагетти...

...поверх спагетти - соус с морепродуктами.

Сверху зальем наше будущее блюдо 150-200 граммами сухого белого вина. Оно не только "доведет" в последующем блюдо до полной готовности, но и придаст ему совершенно своеобразный вкус и аромат.

Вот только теперь, собрав бумагу от краев к середине, упакуем наше будущее блюдо в своеобразный "мешок", не снимая

его с противня.

Противень поставим в разогретую до 180 градусов духовку, на средний, между верхом и низом, уровень примерно на 15 минут.

По прошествии отпущенного времени пакет со спагетти можно переставить в широкое блюдо, развернуть, хорошенько

перемешать пасту с соусом и посыпать тертым или сухим измельченным пармезаном. Тосканцы подают spaghetti con frutti di mare a cartoccio прямо в бумаге. На столе это выглядит просто замечательно, не говоря уже о том, что спагетти долгое время остаются горячими. Как это блюдо подадите вы - решите сами.

Судак в манты-каскане

Честно говоря, рыба, приготовленная в пароварке общеизвестным способом, у меня не вызывает особого пиетета. Это, безусловно, вкусно, если рыба, конечно, хорошая. Это, бесспорно, полезно, учитывая, что такой способ приготовления продукта наиболее полно сохраняет его полезные свойства. Но... пресно на мой взгляд. И пресно не в смысле отсутствия соли или пряностей, а в смысле того, что рыбе при этом "чего-то не хватает" (опять-таки на мой взгляд). И тогда я подумал, что: а) дело, наверное, в том, что часть рыбьих "соков" (и вкусов соответственно) просто-напросто "убегает" в воду под пароваркой и этому надобно поставить заслон. И - б) рыбу лучше "парить" целиком, с головой и костями, то есть, не филировать ее на бескостные куски - это позволит максимально снять с нее навар. Ну что, попробуем?

В принципе, описанным ниже способом можно приготовить любую рыбу любого размера. Главное, чтобы она была свежей. Я взял небольшого, весом примерно с килограмм (это на три порции) судака. Рыбу почистил, выпотрошил и промыл, удалив жабры.

Затем вырезал спинные плавники - чтобы не кололись и не

мешали при дальнейшей обработки. С обеих сторон сделал на рыбе глубокиепоперечные надрезы, чтобы мясо лучше впитало соль и специи, голову пробил - в пользу улучшения упомянутого навара.

Натер тушку снаружи и изнутри солью и свежемолотым черным перцем. Наконец, смазал ее опять же изнутри и снаружи оливковым маслом (это позволяет все же удерживать соки в мясе) и отложил в сторону.

Вся хитрость данного способа приготовления рыбы в пароварке (а я пользуюсь обычным манты-касканом) заключается в том, чтобы разместить "объект" пароварения не на решетку, а в глубокую тарелку. Саму же тарелку, соответственно, поставить в пароварку. Таким образом, рыбьи соки будут стекать не в воду под пароваркой, а в тарелку, в которой размещена рыба, образуя своеобразный соус или, если хотите, - бульон, юшку и т.д., вкусу которого в немалой степени способствуют рыбьи кости и голова. Дно тарелки можно устлать овощной подушкой на свой вкус или вообще обойтись без оной. Я все же такую подушку сделал, использовав несколько стрелок зеленого лука, примерно две чайные ложки тертого имбиря (это часто встречающееся сочетание при приготовлении рыбы юго-восточно-азиатским способом), несколько колец острого перца, столовую ложку темного соевого соуса и примерно столовую ложку коньяка. Вариации овощной подушки, повторюсь, могут быть самыми разнообразными - в зависимости от того, какими вкусовыми оттенками вам хотелось бы наполнить будущий соус.

Поверх подушки уложил судака (спинкой к донышку тарелки). Тарелку установил в закипевший манты-каскан и закрыл крышкой.

Готовится судак (или любая другая рыба в указанных пропорциях) при интенсивно кипящей воде в пароварке около 15 минут. После этого нужноосторожно вынуть тарелку и аккуратно

переложить рыбу на порционное блюдо. Полить собравшейся на дне тарелки юшкой и посыпать рубленым зеленым луком. Нелишне (и очень даже нелишне) вылить на рыбу пару ложек сильно разогретого оливкового масла.

Кальмары, фаршированные на вьетнамский манер

Парадоксальное (для нас во всяком случае) сочетание, казалось бы, не сочетаемых продуктов - обычное дело для азиатских кухонь. Когда-то давным-давно я и сам относился к этому с некоторым подозрением. Типа, кто этих азиатов знает? Может, у них особые, впитанные с молоком матери привычки и особое восприятие, а может - луженные желудки? Только позже пришло понимание, что в странностях сочетаний не существует, скажем так, механических сложений. Основа основ сочетаний - четко выверенный баланс вкусов, для чего необходимо и особое чутье, и понимание того, что происходит, не говоря уже о практике и опыте. А что такое точно найденные золотые серединки в сочетании разных вкусов? Правильно: гармония. Вот к ней мы сегодня и попытаемся подобраться, сочетая, на наш европейский вкус, не сочетаемое. Но прежде чем алгебру проверять гармонией, создадим, собственно "алгебру".

И именно (3-4 порции)

1. Шесть-семь обработанных кальмаров примерно с ладонь величиной.
2. Полкило свиного или бараньего фарша.
3. 10-12 штук шампиньонов.
4. 2 луковицы
5. 3-4 зубца чеснока.
6. Столовую ложку томатной пасты.
7. Небольшой пучок рисовой (стеклянной) лапши.
8. Полстакана белого вина.
9. 2-3 ложки растительного масла.
10. Несколько веточек свежей зелени - укропа, петрушки или кинзы.
11. Щепоть соли, щепоть сахарного песка, щепотку молотого черного перца, щепотку молотого красного (жгучего) перца.

Кальмаров хорошо промываем холодной водой как снаружи, так и внутри и отбрасываем на дуршлаг, чтобы стекали остатки влаги.

Кипятим в кастрюле примерно два литра воды. Как только вода вскипит, отставим в кастрюлю в сторону и погрузим в кипяток рисовую лапшу - пусть себе разбухает 10-15 минут.

За это время произвольно нарезаем шампиньоны, стараясь не мельчить, нарезаем помельче лук и зубчики чеснока.

В сковороде, воке или котелке разогреваем две-три столовые ложки растительного масла и начала слегка обжариваем в нем шампиньоны.

Затем добавляем мясной фарш, порубленные лук и чеснок. Стараемся обжаривать так, чтобы продукты хорошенько перемешались и фарш разошелся между грибами и овощами. Для этого интенсивно работаем шумовкой.

Когда фарш заметно подрумянится, вмешаем в него столовую ложку томатной пасты.

Обжарив фарш с томатной пастой в течение двух-трех минут, вольем полстакана белого вина, дадим вину вскипеть и заправим начинку щепотью соли, щепотью сахарного песка, щепотками красного и черного перца. Перемешаем и снимем пробу. Это проба даст нам почувствовать состояние классического баланса - между кислым, сладким, соленым и острым. Если чего-то в этом

сочетании, на наш взгляд, не будет хватать, того и добавим. Чуть-чуть. Выравнивая вышеуказанный баланс. Только после этого можно вмешать в начинку рубленную зелень...

... а вслед за ней и разбухшую рисовую лапшу, которую мы предварительно вынем из воды и откинем на дуршлаг. Лапшу также хорошо смешаем с начинкой (словно спагетти с соусом) и снимем посуду с огня, чтобы начинка остыла.

Тем временем включим духовку - на 250 градусов. Дождавшись, когда начинка подостынет, начнем фаршировать ею

кальмаров - либо с помощью столовой ложки, либо - пальцами, кому как удобнее.

Рекомендую не набивать кальмаров начинкой под завязку. В принципе, "мешочки" этих моллюсков эластичные и довольно вместительные. Но перед нами задача уложить начинку равномерно, чтобы в каждую тушку поместилось примерно равное количество этой начинки. Как только фарширование закончено, собираем горлышко каждого "мешочка" в пучок и фиксируем его деревянной зубочисткой. Вот так.

Фаршированных кальмаров укладываем либо в небольшой противень, либо в сотейник, смазанный маслом. Затем либо вилкой, либо той же зубочисткой прокалываем тельце каждого кальмара в нескольких местах. Пусть, когда кальмары начнут запекаться в духовке, из тушек стекает в сотейник или на противень сок. Сверху тушки слегка перчим красным перцем.

Вот и всё. Ставим сотейник с фаршированными кальмарами в разогретую до 250 градусов духовку - ставим примерно на средний, между верхом и низом, уровень. Засекаем время. Запекать их нужно не более 15-20 минут, не гоняясь, разумеется, за какими-либо румяными корочками и памятуя о том, что кальмара очень легко "засушить" и огрубить. В порционную тарелку, помимо двух-трех кальмаров рекомендую положить зелень, дольку лимона и залить всю эту прелесть несколькими ложками сока из сотейника. И - оценить сочетание вкуса мяса, грибов и, собственно, морепродукта. "Гарнир" в виде содержащейся в начинке рисовой лапши, которая станет почти прозрачной, думаю, избавит вас от вопросов: "А можно ли эту лапшу чем-нибудь заменить?".

Кальмары гриль... без гриля

Даже если в условиях города у меня был бы свой двор, а во дворе - самый настоящий гриль, я бы палец о палец не ударил, чтобы приготовить на этом гриле полкило, допустим, морепродуктов. Причина проста: нет смысла из-за столь мирезного количества "исходника" затевать гриль-эпопею, да еще в столь адскую жару. Это во-первых. Во-вторых, морепродукты а-ля гриль можно приготовить и без гриля, и их не отличишь по вкусу от "грилевой жарки". Ну и, наконец, в третьих, что самое важное: так морепродукты получаются не менее вкусными, при том, что "сенсорно"сохраняется то самое очарование гриля, из-за чего мы порой пускаемся во все тяжкие, зачастую - с плачевным результатом.

Ну, а теперь давайте прикинем, что максимально приблизит нас к "грилевому" результату, если за исходник мы возьмем самых обычных (не бланшированных) крупных кальмаров глубокой заморозки - типичных обитателей городских супермаркетов. Во-первых, их предварительная подготовка. А именно: разморозка, очистка от пленок, тщательная промывка. Каждую обработанную тушку следует затем распластать, разрезав "мешочек" вдоль до плавника, и острым ножом нанести легкие надрезы в произвольную "клеточку".

Покончив с этим каждую тушку разделываем на куски поменьше - величиной с половину ладони. В последующем, при обжарке, надрезы "заставят" кусочки свернуться в трубочку - это раз. И два - характерный "клеточный" рисунок будет напоминать следы грилевой решетки.

Теперь специи, что очень важно. В данном случае, наши специи будут работать как бы в двух направлениях. С одной стороны, черный свежемолотый и красный острый перец призваны полнее раскрыть вкус самих кальмаров. С другой, кардамон и зерна кориандра направлена на создание грилевого эффекта. Пропорции на полкило кальмаров возьмем следующие:

Острый красный перец - щепотка.

Черный перец - десяток горошин

Кориандр - щепотка.

Кардамон - семь - восемь зерен. (при перемалывании не забудем удалить шелуху кардамона).

Специи смалываем в ступке или другим подходящим способом.

Смолотые специи вмешиваем в разделанные кусочки кальмаров и добавляем две-три столовые ложки соевого соуса.

Теперь самое главное - обжарка таким вот образом подготовленных кальмаров. Советую придерживаться изложенных ниже рекомендациий, чтобы вместо кальмаров а ля гриль не получилась недотушившаяся резина.

Итак, обжаривать мы их будем в полуфритюре, для чего понадобится примерно сто граммов растительного масла и посуда с относительно высокими бортами - котелок, вок или грубокая сковорода (подойдет также стальная кастрюля).

Масло разогреваем чуть ли не до дыма и поддерживаем под посудой высокую температуру.

Кальмаров обжариваем в две-три партии, не более, иначе специи, оставшиеся в масле с первой партии, начнут гореть, а нам достаточно будет лишь легкого их пригорания.

Каждая партия при интенсивном перемешивании обжаривается не более двух минут. На руку, которой вы будете орудовать шумовкой, советую надеть перчатку во избежание ожогов от разбрызгивающегося масла. Скорость, повторю, и высокая температура - и есть залог искомого успеха. В приготовленных же таким образом кальмарах, мясо которых практически не впитывают масла, есть все от гриля. И внешний вид, и сок, и аромат, как не покажется странным, самого настоящего дымка.

Словом, попробуйте. Не пожалеете.

Спагетти с тигровыми креветками

Как известно, на вкус и цвет товарищей нет. Как, впрочем, известно, что между вкусом блюда и его цветом прямая и обратная связь - то есть самое что ни на есть товарищество. Однако если вкус - вещь очень относительная и, если честно, субъективная, то "цвет" (внешний вид, скажем, блюда) - зачастую абсолютен. Это то, о чем мы говорим: "выглядит" аппетитно. Глядя намедни на полкило купленных по случаю сырых тигровых креветок и думая, что же из них такое сообразить, я вдруг подумал: а что если цвет соуса, в котором эти креветки будут готовиться, "подогнать" под цвет этих самых креветок (они в "кондиционном" виде, напомню ярко-розовые, почти оранжевые)? Что если попытаться наладить для начала цветовую гармонию основного продукта и "продукта" (соуса) вспомогательного? Каким образом эта гармония повлияет на субъективную вещь - общий вкус блюда? Согласен: со стороны вся эта конструкция вопросов может показаться бредом. Однако на уровне интуиции она выглядит иначе. Ей - интуиции - я и доверился. Креветки и соус? Значит сделаем спагетти с креветками.

Перво-наперво интуиция подсказала, что креветок нужно очистить от панциря, оставив только кончик хвостиков. Благо на полкило их всего два десятка. Далее очищенных креветок интуиция "попросила" замариновать в соке половины лимона. Почему? Наверное, потому, что мясо креветок на вкус сладковатое и в том сочетании, в каком планировалось их приготовить, явно не хватало лимонной кислинки и лимонного же аромата.

Далее интуиция позвала на путь классического начала приготовления соусов для спагетти. Пять-шесть ложек хорошего оливкового масла нужно было разогреть и быстро обжарить в масле 3-4 раздавленные дольки чеснока.

Место обжаренного и удаленного чеснока заняли столовая ложка порубленной кинзы и столовая ложка столь же

измельченного базилика. Быстрая обжарка зелени завершилась добавлением в нее грубо смолотой щепоти кориандра и столь же грубо смолотой щепоти горошков черного перца.

Далее в ход пошли консервированные помидоры в собственном соку - четыре-пять штук, с добавлением их же собственного сока. Помидоры измельчались прямо в посуде - по ходу тушения.

Ну а пока они тушились, в другую кастрюлю, в которой уже вскипела чуть подсоленная вода, можно было опускать половину стандартной пачки спагетти - пусть варятся при умеренном кипении.

И вот в затушившиеся, ставшие багровыми помидоры нужно было влить ровно такое количество 20-процентных сливок, чтобы соус на финише приобрел примерно такой же цвет, который приобретут сваренные креветки, точнее - остатки их панциря в хвостовой части. Я влил около 100 граммов сливок.

Дал соусу вскипеть. Выправил его на соль, слегка "отрегулировал" кислотность, добавив пару щепоток сахарного песка и положил в соус замаринованных креветок.

Готовятся креветки недолго - пять-семь минут после повторного закипания соуса. Главное, к чему я стремился -

практически полное совпадение цвета соуса и цвета сварившихся креветок - было достигнуто. На чем посуду с соусом и креветками можно было отодвинуть в сторону и вернуться к спагетти. Дальнейшее - уже классика. Сварившиеся до состояния аль-денте спагетти откидываются на дуршлаг, возвращаются в пустую кастрюлю, взбрызгиваются оливковым маслом, перемешиваются и перемещаются в соус.

Затем тщательно перемешиваются с соусом и креветками и с добавлением зелени и толики тертого или сухого размельченного пармезана - на стол. Три порции на указанное количество продуктов.

Обязательно попробуйте.

Судак по-озальски

Возможно, я не прав, друзья мои, но когда мне "попадается" судак, он немного меня напрягает. Рыба вкусная, безусловно, с плотным благородным и практически бескостным мясом, но суховатая, на мой взгляд. Делать из судака что-то общеизвестное - скучно. Экспериментировать - так наверняка в "суховатость" попадешь. Поэтому на этот раз я решил приготовить его по-озальски (так готовят судака в хорватском городе Озаль), что представляет собой сумму неких приемов, не позволяющих засушить эту замечательную рыбу. Признаюсь, кое-что в этих приемах меня самого озадачивало. Но, что называется, лучше разок попробовать, чем с десяток раз озадачиться. А посему примерно полуторакилограммового, очищенного и выпотрошенного судака для начала разделаем на филе, срезав острым ножом сначала одну часть мяса (вдоль хребтовой кости и ребрам)...

... затем, перевернув тушку, - вторую часть мяса, отложив голову, плавники, хребтовую кость и хвост в сторону.

Теперь нарежем филе (очистив его от оставшихся реберных косточек) на порционные куски. Вот так:

И, сложив кусочки филе в подходящую посуду, замаринуем, слегка филе подсолив, поперчив свежемолотым перцем и выжав сок одного лимона.

Накроем миску с филе крышкой, отставим его в сторону, а вот кости, голову и прочее сложим в кастрюлю, зальем примерно литром холодной воды, добавим морковку, луковицу, пару лаврушек и поставим варить бульон.

Пока бульон варится (это примерно 20-25 минут) почистим примерно килограмм картофеля, нарежем его кружками и зальем

водой, чтобы не потемнел. Затем возьмем граммов 100 свиного сала, нарежем его крупными кубиками и вытопим на сковороде до румяных шкварок.

Готовые шкварки переложим в отдельную тарелку и прибережем, а в растопленном жире обжарим до румянца пару головок нарезанного кольцами лука.

Тем временем бульон из рыбьей головы и костей должен уже свариться. Процедим его по всем правилам "бульонной" науки, посолим, поперчим по вкусу, разогреем до 200 градусов духовку и займемся собственно формированием будущего блюда. Для этого смажем подходящую для постановки в духовку посуду с высокими бортами сливочным маслом и уложим на дно примерно половину нарезанного картофеля. Чуть посолим, сдобрим щепоткой молотой паприки и щепоткой кориандра, поверх картофеля уложим поджаренный на свином сале лук.

Сверху на картофель положим кусочки замаринованного судачьего филе - поплотнее.

Филе прикроем оставшимся картофелем, вновь слегка подсолим, добавим молотой паприки и кориандра, уложим свиные шкварки, которые мы припасли и зальем всё это хозяйство рыбным бульоном - так, чтобы он едва достиг верхнего слоя картофеля.

Далее в дело вступает **бытовая техника**. Поставим посуду в разогретую духовку - примерно на средний, между верхом и

низом уровень. И - будем, так сказать, запекать до тех пор, пока верхний слой картофеля хорошенько не зарумянится. Вот тогда только можно считать блюдо готовым. С готового блюда шкварки можно удалить и подать судачка по-озальски с кусочками тушеного и печеного картофеля, залив образовавшимся соусом, который по цвету напомнит польский соус.

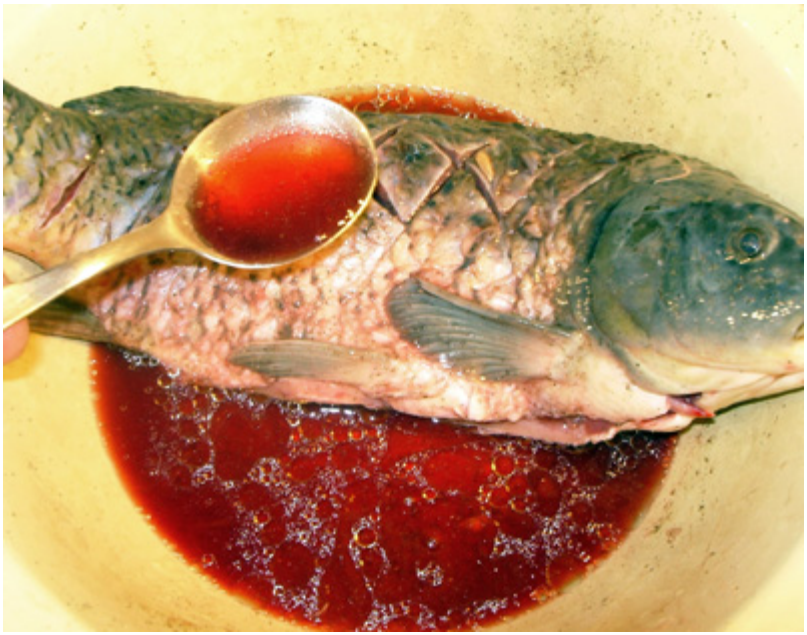
Карп, запеченный на шпажках

Всё же карп, друзья мои, в качестве объекта кулинарии привлекательная рыба, как ни крути. Он относительно доступен - гораздо доступнее (и по цене, и по "обитанию" в магазинах), нежели другая свежая пресноводная рыба. Костист - и это обстоятельство постоянно заставляет искать приемы, нивелирующие столь досадное недоразумение. Жирен (иногда до безобразия), благодаря стараниям выращивающих его рыбхозов. Но и это обстоятельство вынуждает искать пути "устранения" жира или комбикормовых привкусов. Короче говоря, вот перед вами один из рецептов запекания такого карпа - на духовочной решетке с предварительной проливкой тушки маринадом и фиксацией этой тушки бамбуковыми палочками для якитори, что не дает готовой рыбе развалиться. На мой взгляд, получается очень неплохо, хотя проблема мелких косточек решается не стопроцентно. Стопроцентно эту проблему решает только фритюр и соответствующая, довольно кропотливая разделка карпа, о чем я когда-то писал в рецепте "Карп по-императорски". Попробуем?

Карпа (размер не имеет значения) нужно почистить, выпотрошить, стараясь не повредить желчный пузырь, удалить жабры, хорошенько промыть и сделать острым ножом по всему "телу" глубокие насечки крест накрест. Вот так:

Затем натереть рыбу достаточным количеством соли - снаружи, потом внутри брюшка - а также свежемолотым черным перцем. Уложить в просторную посуду, полить соком половины лимона:

Влить граммов 100 любого сухого вина (мне подвернулось красное). И - примерно столовую ложку оливкового масла. Теперь можно разогревать духовку до 200 градусов и пока она греется энергично проливать рыбу образовавшимся маринадом, время от времени ее переворачивая.



15-20 минут для такого маринования вполне достаточно. Перед тем как уложить рыбу на духовочную решетку, нужно взять 8 бамбуковых палочек для якитори. Две палочки нужно "завести" в тушку с головы в сторону хвоста (одну по спинке, вторую - по нижней части брюшка).

Следующие две палочки нужно ввести от хвоста к голове - опять же вдоль спинки и брюшка:

Потом рыбу перевернуть и повторить эти же операции с другой стороны. Таким образом, зафиксированную тушку теперь можно уложить на решетку, под решетку подсунуть противень, который лучше прикрыть фольгой, чтобы в последующем не мучиться с мытьем противня.

Решетку лучше расположить примерно на среднем уровне духовки. Запекается рыба минут 30-40 - до устойчивой румяной корочки. Переворачивать во время запекания карпа не нужно.

Готовая рыба спокойно снимается с решетки и целиком подается на стол. Примерно вот так:

Или, если угодно, - так:

Креветки, приготовленные на парУ

Не знаю как у вас, друзья мои, а вот у меня креветки и по сию пору ассоциируются со студенческими временами. В те годы в Москве это был редчайший экзотический "фрукт", который если и встречался в готовом виде, то исключительно в пивных и то далеко не во всех. Наиболее демократичным (понятное дело, для кого) заведением с креветками считалась пивная в Парке культуры имени Горького, которая, кажется, называлась "Пльзень". И хотя там отродясь не водилось знаменитое чешское пиво (а может, и водилось под полой), пивная неизменно привлекала креветками - варенными-переваренными, мельче самого крупного московского таракана, но дающими, так сказать, возможность приобщиться к морепродуктам. Креветки и сейчас, когда выбор огромен, а той стародавней мелочи нет и в помине, часто нас выручают, когда нужно по быстрому перекусить. Но иногда ими можно "перекусить" и изысканно - не обязательно тигровыми или королевскими, не обязательно приготовленными на гриле, но и не обязательно сваренными в подсоленном кипятке. Попробуйте их приготовить изложенным ниже способом, только советую взять пакет варено-мороженных креветок побольше, а не как я - полукилограммовый. Уверен, что почувствуете разницу.

Но я, увы, взял полукилограммовый пакет вполне стандартных "гадов" присовокупив к нему:

1.Один лимон.
2.Две звездочки бадьяна (звездчатого аниса).
3. Щепотку кунжутных семян.
4. Две столовые ложки соевого соуса (можно обойтись двумя щепотками соли)
5. Стручок острого перца (это на любителя, хотя щепотка кайенского в любом случае не помешает)
6. Несколько веточек кинзы и укропа.
7. 50 граммов сливочного масла.

Если же вы, послушав моего совета, возьмете не полкило, а, допустим, килограмм креветок, что набор и количество перечисленных выше ингредиентов можно оставить тем же, чуть увеличив лишь дозу соли.

Итак, для начала креветки размораживаем и ополаскиваем холодной водой. Это важное условие для впитываемости

маринада, который при предложенном методе приготовления необходим.

Размороженные и ополоснутые креветки укладываем в глубокую миску или тарелку, а в отдельную плошку, тем временем, выдавливаем сок целого лимона.

Отдельно готовим специи, для чего растираем в ступке или мельничке две звездочки бадьяна, щепотку кунжутных семян и стручок острого перца (перец - по желанию).

Специи, понятное дело, добавляем в лимонный сок, в этот же сок "настругиваем" через мелкую терку примерно чайную ложку цедру с выжатого лимона и вливаем две столовые ложки соевого соуса (или всыпаем две щепотки соли).

Приготовленный таким образом маринад вливаем в креветки, хорошенько перемешиваем и отставляем в сторону.

Самое время поставить на плиту пароварку, чтобы разогревалась вода. Я использовал для этого обычную мантышницу (мы еще не раз приготовим в ней, дорогие друзья, множество других блюд). Но сгодится и любая другая кастрюля, в которую можно поставить решетку для приготовления на парУ. Пока вода закипает, распускаем в подходящей посуде 50 граммов сливочного масла и вливаем его в маринующиеся креветки, хорошенько с креветками перемешав.

Как только вода в пароварке (или в кастрюле) закипит, самое время укладывать на решетку (или ярус мантышницы) замариновавшихся креветок. Сверху на креветки желательно положить несколько веточек укропа и кинзы.

Решетку или ярус можно загружать в пароварку, вылив сверху на креветки остатки маринада и плотно прикрыв пароварку крышкой, не забыв убавить температуру конфорки до умеренной.

Теперь - самое важное: сколько готовить в пароварке в принципе готовые креветки. Если используется мантышница, у которой немаленький объем и пару в ней нужно хорошенько "разойтись", оптимальным временем можно назвать 12-15 минут. В пароварках (или кастрюлях с вложенной решеткой) меньшего объема, достаточно будет 5-7 минут и даже меньше. В любом случае, если используются готовые креветки, вы не промахнетесь, если подержите их под паром и 5 минут. Готовые креветки можно взбрызнуть остатками сока из выжатого лимона и пролить несколькими ложками "бульона" из пароварки.

Мелочь, а приятно

Может, я рыбак такой, а может, в Подмосковных водоемах крупная рыба давно перевелась, но как бы то ни было вылазки на речки или пруды давно уже совершаются не с целью что-либо в них добыть, а просто послушать природу, которая всегда какая-то особенная в предутренние часы - возможно потому, что беспокойное человечество в это время досматривает самые сладкие свои сны. И верно, ведь, говорят: "День, проведенный на рыбалке, в прожитую жизнь не засчитывается". Потому что это всегда особенный день, в который и размышляешь размеренно, и дышишь иначе, и видишь то, что обычно не видишь, не говоря уже о легком азарте, подспудно подстегивающем твое необычное состояние: **ты ловишь рыбу**. Зачастую мелкую. А прелесть ее в том, что она не только радует частыми поклевками, но и в том, что и необыкновенно вкусна, независимо от "породы". Как говорил мой покойный дед: "Мелкая рыбешка - это как молоденький барашек, а крупная рыба - как отжившая своё корова". И в чем-то я с ним согласен. Главное - пройти хлопотный этап ее потрошения и правильно приготовить. Крупную рыбу с таким результатом, пожалуй, не приготовишь никогда. Попробуем?

В таком случае почистим мелочь хорошенько, не забывая распарывать брюшко до глоточных зубов рыбешки, и так же хорошенько каждую рыбку промоем.

Дальше проще: из посуды, в котором находится потрошенная и промытая рыбешка максимально удаляем остатки влаги, режем тонкими колечками пару головок лука, потом всё это подсаливаем, перчим черным молотым перцем и добавляем щепотку какой-нибудь пряности - кумина или растертых семян кориандра.

Рыбу тщательно перемешиваем с луком и специями, посуду обязательно накрываем крышкой и оставляем на 20-30 минут для "маринования". Тем временем выбираем способ ее обжарки. Традиционный - в небольшом количестве масла, в которую укладывается рыбешка, обвалянная в муке здесь решительно не годится. Мало того, что мука постоянно будет подгорать, из-за того, что рыбу нужно жарить частями, так еще и останется проблема мелких косточек. Поэтому лучше выбрать фритюр, затратив несколько бОльшее количество масла, но сэкономив на муке и избавившись от мелких косточек. Ибо действие фритюра будет таковым, что мелкие косточки буквально растворятся.

Достаточное количество масла (граммов 100-150) вливаем либо в глубокую сковородку, либо в стальную кастрюлю, либо в казанок. Хорошенько масло разогреваем. Затем берем помариновавшуюся рыбку и, очистив ее от лука, последовательно опускаем во фритюр - не более десятка за один раз. Не прикасаемся к обжаривающейся рыбе до те пор, пока она хорошенько не "схватится" - то есть не начнет золотиться стороной, обращенной к дну посуды. Вот тогда ее можно ненадолго перевернуть, дать зарумяниться другой стороне и вынуть, подцепив шумовкой и подержав какое-то время шумовку над подсудой, чтобы стекли излишки масла. Обжаренную рыбу, соответственно, переложить на большое блюдо и накрыть салфеткой, чтобы она не остывала.

Когда будет обжарена вся рыба, можно поджарить в остатках масла лук из маринада. Здесь есть одна тонкость, помня о которой лук действительно можно получить поджаренным, хрустящим и очень ароматным. Главное - не торопиться и, помешивая лук шумовкой, дать полностью выпариться влаге. Это будет заметно по тому, как начнут увеличиваться пузырьки кипящего масла: меньше влаги - крупнее пузырьки. Теперь нужно только поймать момент, когда пузырьки практически исчезнут, и вынуть обжаренный лук из фритюра.

При подаче на стол, обжаренную рыбешку сверху обязательно рекомендую посыпать обжаренным же луком.

Карп по-императорски в кисло-сладком соусе

Название блюда, которое мы с вами попытаем приготовить сегодня, звучит, конечно, несколько помпезно, но с другой стороны император, которому подавали карпа - тоже человек. И почему он должен был отказывать себе в такой безделице, как жареный карп? Вот только, видимо, императору не к лицу было возиться с мелкими косточками, которых полно практически в любой пресноводной рыбе. И тогда придворные кулинары придумали способ, позволяющий без лишней возни избавлять потрошенную рыбу от столь существенного недостатка. Несколько иной способ разделки пресноводной рыбы практиковали (и практикуют) в Средней Азии. Он тоже неплох с точки зрения нейтрализации мелких косточек - оставалась только "проблема" крупных костей, которые, конечно, досаждают меньше, нежели мелочь. Я подумал-подумал и решил объединить эти два способа в один, чтобы, с одной стороны, несколько упростить китайскую разделку, с другой - максимально выбить из карпа приторный вкус жира. У меня получилось. И у вас, уверен, получится.

Итак, для 2 порций берем:

1. Двух свежих непотрошеных (!) карпов, примерно по 800 граммов каждый (с более крупными особями будет сложно управиться при обжарке.
2. Один лимон.
3. Две-три щепотки соли
4.Щепотку острого красного перца.
5.150 граммов растительного масла
6.Две столовые ложки соевого соуса.

Для кисло-сладкого соуса:

1.150 граммов тертых консервированных помидоров или 3 свежих спелых помидора
2.Пять-шесть зубков чеснока
3.Половинку стручка острого перца
4.Три чайные ложки сахарного песка
5.Щепотку молотых семян кориандра
6.Две чайные ложки крахмала.
7.Столовую ложку соевого соуса

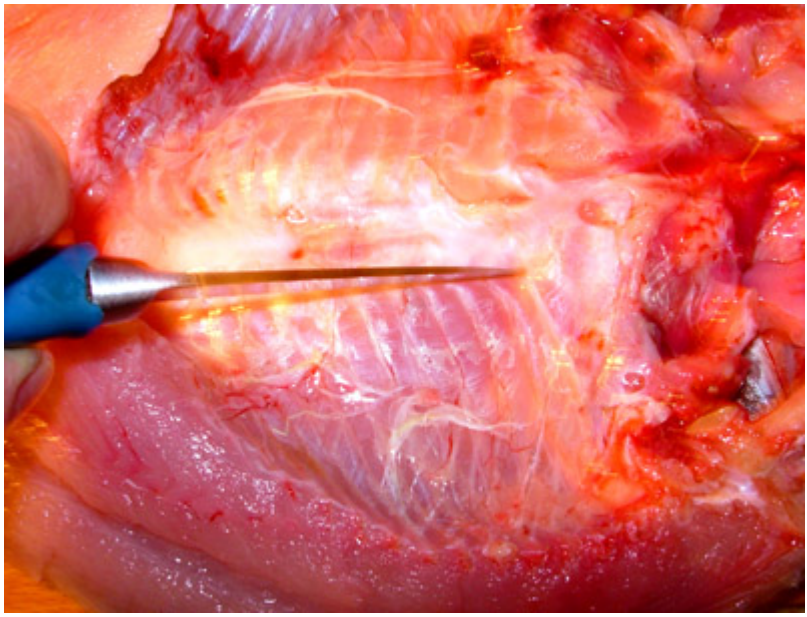
Друзья мои, самое главное в приготовлении этого блюда -

правильная разделка рыбы. Следите внимательно за всеми моими действиями.

Сначала, разумеется, мы очищаем рыбу от чешуи. Однако для того, чтобы ее выпотрошить, разрезаем каждую тушку не с брюшка, как это обычно делается, а со спины - вдоль спинного плавника до хвоста. Затем - до головы, разрезав вдоль и саму голову. И, таким образом, добираемся до внутренностей рыбы.

Внутренности вынимаем и выбрасываем, вынимаем так же жабры. Разделанные рыбьи тушки тщательно промываем в проточной воде.

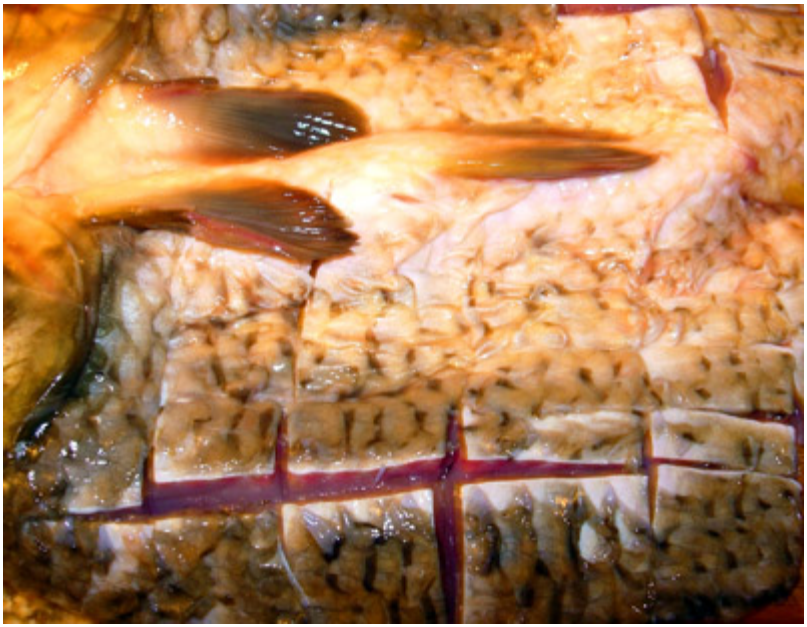
Затем кладем каждую тушку на разделочную доску так, чтобы рыба была обращена к нам внутренней стороной. Острым ножом делаем сначала неглубокие разрезы вдоль брюшины, чтобы рассечь концы ребер, затем делаем такие же неглубокие разрезы поперек, параллельно ребрам, - это облегчит вынимание реберных костей.



Сделав надрезы, удаляем реберные кости с обеих сторон распластанной тушки. Я удалял пальцами, но пинцетом это сделать еще проще.

Теперь беремся за спинной плавник. Его я не советую удалять совсем. Нужно просто сделать надрез вдоль плавника до хребтовой кости.

Теперь переворачиваем тушку и делаем вдоль всей тушки сначала неглубокие продольные разрезы на расстоянии в два сантиметра друг от друга. Затем - поперечные, чтобы поверхность тушки напоминала, скажем так, шахматную доску.



Каждую тушку с обеих сторон слегка подсаливаем и перчим красным перцем, затем взбрызгиваем одной-двумя ложками

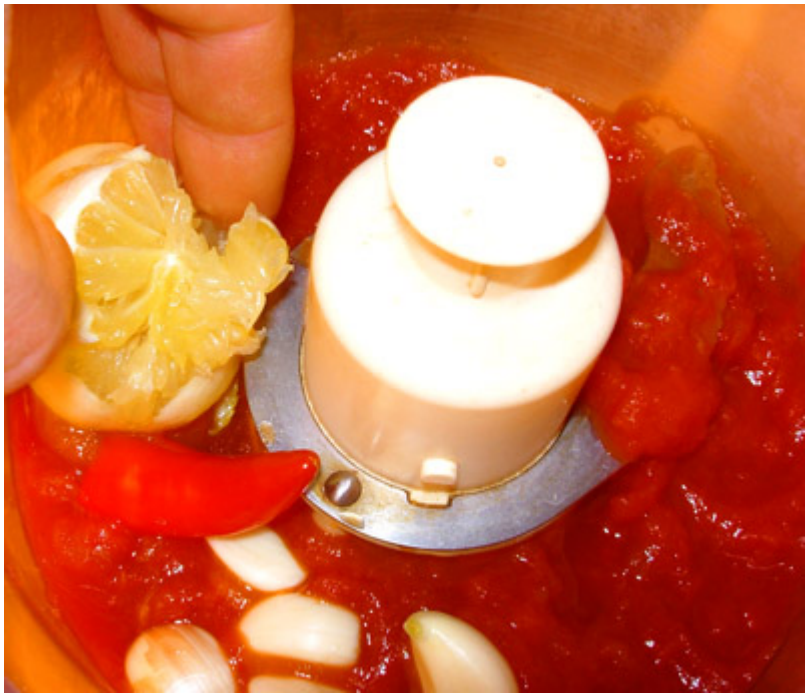
соевого соуса.

На рыбу выжимаем лимон, но не до конца, и приберегаем полувыжатый лимон для кисло-сладкого соуса.

Даем рыбе минут 20 помариноваться, сами же занимаемся непосредственно приготовлением кисло-сладкого соуса. Его

основу лучше сделать в кухонном комбайне или перемолоть ингредиенты в мясорубке.

Итак, закладываем: 150 граммов консервированных помидоров (те, что в собственном соку) или 3 свежих спелых помидора, 5-6 зубчиков чеснока, половинку стручка острого перца, полувыжатый лимон, с которого срезана шкурка (цедра), 3 чайные ложки сахарного песку, щепоть семян кориандра, столовую ложку соевого соуса.



Все указанные ингредиенты измельчаем в комбайне до пастообразного состояния и переливаем в подходящий ковш, который вскоре поставим на плиту. Но для начала обязательно снимаем с соуса пробу и подправляем его на соль или на сахар - в зависимости от того, чего не хватает.

В достаточно широкой сковороде разогреваем не менее 150 граммов растительного масла, не забывая во время прогрева "смачивать" им внутренние стенки посуды.

Как только масло хорошо прогреется, погружаем в него тушку карпа. Жариться сначала должна его "внешняя" (там, где была чешуя) сторона. Друзья мои, нужно соблюдать при жарке осторожность, чтобы не обжечься брызгами масла. Тушка карпа должна быть погружена в масло сразу, причем так, чтобы за "борт" посуды не свисали хвост или голова. Если не удалось правильно положить рыбу с первой попытки, тушку нужно быстро подправить лопаткой или шумовкой и (***внимание!***) не трогать ее до тех пор, пока низ хорошо не прожарится. Любые попытки сделать это раньше времени просто развалят тушку на куски. Обратная стороны рыбы будет жариться в два, а то и в три раза быстрее.

Пока рыба жарится, готовим соус. Ставим основу соуса, которую мы приготовили загодя и влили в ковшик, на плиту, включаем огонь и быстро готовим загуститель, размешав в стакане теплой воды две ложки крахмала. Как только соус вскипит, вливаем в него крахмал, хорошенько размешиваем, дожидаемся, когда соус вскипит вновь, и снимаем с плиты. Соус готов!

Аналогично первой тушке, обжариваем вторую тушку и вынимаем рыбу из сковороды, давая хорошенько стечь маслу. Затем на порционную тарелку укладываем ровным слоем кисло-сладкий соус.

На соус кладем готовую рыбу. Сверху рыбу желательно полить тем же соусом и дать постоять 2-3 минуты, чтобы он впитался и немного смягчил мясо. Вот и всё!

Морепродукты по-ливорновски, но... в тайском стиле

В кулинарии, как, впрочем, в любых других сферах нашей жизни смешение "бульдога с носорогом" не сулит ничего хорошего. Не случайно в ресторанной практике процесс приготовления пищи буквально разложен по полочкам, чего только бланк технологической карты блюда стоит! Но справедливо ли смешение кулинарных культур называть таковым, если речь идет об одном и том же продукте, который готовится с привлечением технологий диаметрально противоположных, скажем так кухонь? В данном случае - кухни итальянской и кухни тайской? Что получится, если ливорновский способ приготовления морепродуктов (тушение в рыбном бульоне) соединить с излюбленным тайским способом - тушением морепродуктов в кокосовом молоке? Немного поразмыслив, друзья мои, я пришел к выводу, что ливорновско-тайское блюдо однозначно должно быть лучше отдельно взятых "бульдога" и "носорога", поскольку не усмотрел в смешении противоречий. А посему "результат" должен быть однозначно вкусным, если учесть, что в данном вопросе Запад и Восток только дополнят и обогатят друг друга. Итак, за дело!

Для 3-4 порций берем:

1. Полкило замороженных морепродуктов-ассорти (креветки, мидии, кальмары, гребешки, осьминоги, каракатицы и тд.

2.Примерно полкило любой морской рыбы (в виде тушек, поскольку нам понадобится не только филе, но и кости для рыбного бульона.

3.200-250 граммов кокосового молока (оно часто в жестяных банках или бумажных пакетах продается в супермаркетах или на рынках).

4.Полстручка жгучего перца (измельченного).

5.Один спелый помидор (снять шкурку и нарезать небольшими дольками).

6.Один лимон.

7.Несколько веточек свежей кинзы (часть измельчить, часть оставить для украшения блюда).

8.Три зубчика чеснока (мелко нарубленного).

9.Щепотка кунжутных семян для ароматизации масла.

10.Три-четыре ложки оливкового масла.

11.Два лавровых листа (для рыбного бульона)

12.Две-три горошины черного перца (для рыбного бульона)

13. Чашка отваренного риса (по желанию).

14.Соль по вкусу.

15. Примерно две столовые ложки тертого свежего имбирного корня.

Морепродукты и рыбу (если они заморожены, что скорее всего) размораживаем в микроволновой печи или другим удобным способом.

Морепродукты промываем под струей холодной воды в дуршлаге и откладываем пока в сторону. С рыбы срезаем филе, удалив (но не выбрасывая) реберную часть и спинной хребет со спинным плавником. Боковые и прочие плавники вырезаем вместе с костью. Ничего не выбрасываем!

Ставим на плиту ковш или небольшую кастрюльку, куда вливаем граммов 300 холодной воды и добавляем лавровый лист и перец горошком. Пусть вода пока согревается.

Тем временем смешиваем морепродукты с рыбным филе, нарезанным на небольшие кусочки, чуть подсаливаем и выжимаем сок лимона.

Затем заливаем морепродукты холодной водой так, чтобы они "утонули" полностью. Этот прием позволит удалить нежелательные запахи и привкусы. Оставляем морепродукты "отстаиваться" в воде всё то время, пока не наступит их очередь.

Вода в ковшике, куда мы поместили лавровый лист и перец горошком должна к этому времени вскипеть. Поэтому помещаем в ковшик рыбьи кости, плавники и прочие обрезки, оставшиеся после разделки филе. Пусть она пока варятся на маленьком огне при умеренном кипении и под прикрытой крышкой. (Обозначим этот процесс как "ливорновское направление").

В достаточно просторной сковороде разогреваем три-четыре столовые ложки оливкового масла и быстро обжариваем щепоть кунжутных семян (тайское направление).

Как только семена зазолотятся, добавляем мелко нарубленные жгучий перец, кинзу, чеснок и тертый

имбирь(тайское направление).

Интенсивно перемешивая смесь, быстро, не более 5-7 минут, обжариваем ее, не допуская пригорания или подгорания овощей. Затем добавляем дольки помидоров, обжаривая их с пряной смесью так же не более 5-7 минут (ливорновское направление).

Быстро процеживаем рыбный бульон и вливаем его в

овощную смесь, добившись того, чтобы бульон слабо закипел (ливорновское направление).

Даем медленно покипеть бульону в течение 15 минут и добавляем в него 250 граммов кокосового молока (тайское направление).

Теперь полученная смесь должна умеренно покипеть еще 7-10 минут. По окончанию этого времени можно добавить соль по вкусу. С учетом того, что рыба и морепродукты активно вбирают соль, рекомендую бульон чуть-чуть пересолить. Затем в половине стакана воды тщательно разводим столовую ложку (с верхом) крахмала и вливаем раствор тонкой струйкой в бульон (тайское направление).

Дождавшись, когда бульон загустеет (2-3 минуты) опускаем в него морепродукты, предварительно слив с них воду.

Блюдо, можно сказать, почти готово, поскольку рыба будет вариться не более 10 минут или того меньше. Переваривать ни рыбу, ни морепродукты не стОит.

Подавать это блюдо лучше так: положить на краешек тарелки небольшую горку риса, взбрызнутую соевым соусом, затем выложить морепродукты с рыбой, пролив их соусом, в котором они варились, украсить кружком лимона и несколькими листиками свежей кинзы.

Сочные кусочки морской рыбы, поджаренные методом "баттерфляй"

Наверное не открою Америки, если скажу, что мясо далеко не всякой рыбы обладает достаточной жирностью и достаточной сочностью, чтобы приготовив его, наслаждаться, что называется на «все сто». Этим грешит и речная рыба, особенно хищная, и чуть ли не каждая вторая морская. Не случайно многие воротят нос от окуня или трески, окрестив последнюю обидным «собачья рыба», намекая на то, что в районах промыслов треску вообще скармливают ездовым хаскам и лайкам. Между тем у «суховатых» обитателей морей полно других преимуществ. Хотя бы – относительно небольшое количество костей, не говоря уже о других свойствах, в которые мы углубляться не будем. Остается решить самую малость – сделать их мясо в кулинарном смысле сочным и привлекательным. И, уверяю, мы это сделаем, прибегнув к способу быстрой обжарки кусочков рыбы, который еще носит название «баттерфляй». Таким макаром готовят обычно крупных креветок, так же, как известно, не отличающихся повышенной сочностью. Ну, а нам никто, разумеется, не помешает заменить креветок самой тривиальной рыбой. Например, морским окунем.

Итак, рыбу очищаем от чешуи и специальными кухонными ножницами отрезаем плавники и хвост.

Брюшная часть, содержащая реберные кости, нам тоже не понадобится: визгу, как говорится, много, а шерсти - мало. Поэтому удаляем и ее.

Далее нарезаем рыбу поперек на небольшие кусочки, поскольку так удобнее обжаривать ее тем методом, который мы избрали.

Кусочки выкладываем в подходящую миску и маринуем. Взбрызгиваем их ложкой соевого соуса (или посыпаем щепоткой соли), добавляем по вкусу черный или красный перец и выжимаем половинку лимона.

Тщательно перемешав кусочки, отставляем плошку в сторону, чтобы взболтать одно куриное яйцо...

...и высыпать на подходящую тарелку горсть панировочных сухарей.

В глубокую сковородку, котелок или вок вливаем растительное масло как для фритюра (граммов 100), ставим его разогреваться, а тем временем делаем следующее. Берем каждый кусочек и сначала обмакиваем его в взбитое яйцо...

... а затем обваливаем кусочек в панировочных сухарях.

Я полагаю, вы поняли, зачем мы это сделали. Яйцо и сухари выполнят роль своеобразной скорлупы, сдерживающей

содержащийся в кусочках маринад и рыбные соки.

Запанированный кусочек рыбы можно теперь опускать в разогретый фритюр.

Таким образом мы поступаем со всей рыбой. Высокая температура фритюра позволит обжарить каждый кусочек с двух сторон за 5-7 минут.

Готовую рыбу желательно выкладывать либо на бумажную салфетку, чтобы с нее сошло лишнее масло, либо на решеточку, как у меня. Потом только останется кусочки полить соком лимона и подать кушанье на стол. Быстро, нехлопотно и вкусно, не правда ли?

Вся соль - в рыбе? Нет, вся соль - в соли

Вот уж действительно, друзья мои, мы всё говорим и говорим о тех или иных блюдах, но совсем немного уделяем внимания технологиям их приготовления. Речь идет не просто о тех или иных кулинарных приемах, позволяющих, например, делать гречку рассыпчатой. Речь скорее - об «очевидных таинствах», благодаря которым конечный продукт (а попросту готовое блюдо) и выглядит иначе, и иначе в плане вкусовых качеств «звучит». Что самое интересное, эти «очевидные таинства» - универсальная вещь. Их спокойно можно «переключать» на самые разные ингредиенты, столь же спокойно «разделять», перенаправив что-то для одного блюда, что-то для другого. И всякий раз это будет что-то новое и уж, конечно, нетривиальное.

Сегодня мы попытаемся вооружиться этими самыми «очевидными таинствами», приготовив печеную креветочную рыбу под имбирным соусом, сопроводив ее оригинальной и яркой чесночно-кисло-сладкой подливкой. Но для начала прибегнем к распространенному в Японии способу выдерживания рыбы в соли. Этот замечательный трюк, пригодный абсолютно для любого вида рыбы, применяется главным образом для того, чтобы удалить из «продукта» посторонние или нежелательные запахи и вкусовые оттенки (рыбьего жира, например, или ярко выраженного йодистого привкуса) и значительно улучшить структуру и аромат самого мяса.

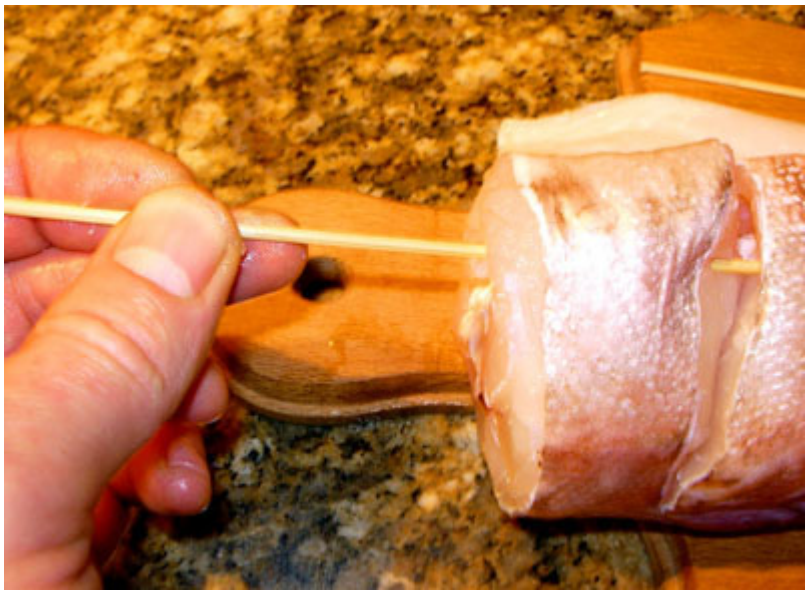
Итак, очищенную и обработанную тушку рыбы (у меня использована креветочная рыба, или конгрио), в которой обязательно нужно сделать глубокие поперечные разрезы, не жалея натираем очень большим количеством соли. Не забываем обработать разрезы и брюшко. Натертую солью рыбу минимум на час оставляем «отлеживаться», чтобы она лучше ею пропиталась.

Поскольку мы будем запекать ее под имбирно-соевым соусом, что только усилит вкусовые оттенки рыбы, не будем терять зря времени. В отдельную плошку кладем столовую ложку молотого имбиря (в идеале, конечно, - мелко порубленный свежий имбирный корень), столовую ложку сахарного песку, вливаем две-три столовые ложки темного соевого соуса и примерно четверть стакана чистой воды, тщательно все перемешав.

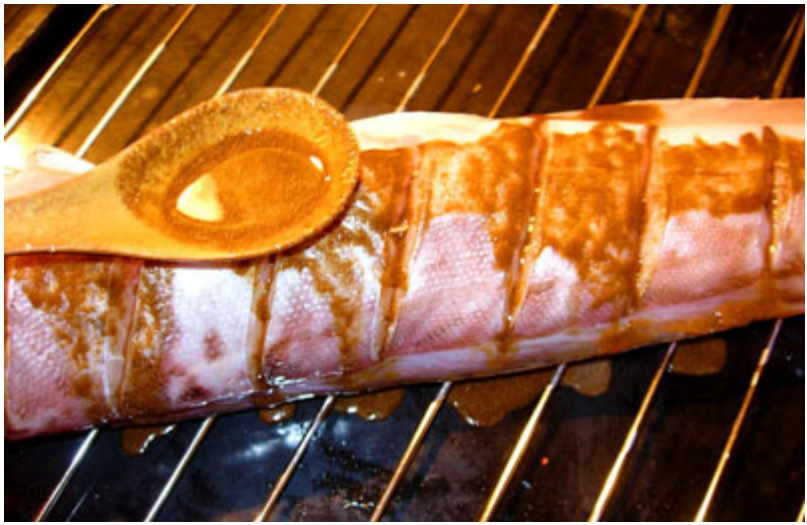
«Отлежавшуюся» в соли рыбу (повторюсь: «просаливаться» она должна как минимум час) тщательно промываем под струей холодной воды, удаляя вместе с солью выведенные ею нежелательные «привкусы».

Теперь мякоть промытой тушки важно зафиксировать либо бамбуковыми палочками для якитори, либо лучинками, полученными с распущенной одноразовой китайской палочки.

Это нужно сделать, так сказать, с четырех сторон тушки: по две палочки, протыкая ими мякоть, с «головы» тушки, по две – с хвоста. Потом тушку перевернуть и сделать то же самое с обратной стороны. Этот прием позволит значительно укрепить нежную конструкцию рыбы и не дать ей развалиться или расползтись при последующем запекании.



Готовую тушку укладываем на духовочную решетку, под которую желательно подсунуть противень, чтобы не пачкать духовку каплями жира и сока. Обильно поливаем тушку подготовленным загодя имбирно-соевым соусом (лучше – с обеих сторон). И в такой вот комбинации (решетка + противень + рыба) устанавливаем нашу конструкцию в духовку, разогретую до 180-200 градусов.



Пока рыба запекается, займемся приготовлением оригинальной чесночно-кисло-сладкой подливкой. Для этого нам понадобится:

- два зубчика чеснока
- несколько перышек зеленого лука
- с десяток карликовых помидоров «черри»
- столовая ложка сахара
- столовая ложка винного уксуса
- столовая ложка томатной пасты или кетчупа
- столовая ложка устричного соуса (как вариант – соевого)
- треть стакана воды
- черный молотый перец по вкусу.

Чеснок мелко рубим, а перышки лука нарезаем небольшими кусочками по диагонали.

Уксус, сахар, томатную пасту, устричный соус, воду и черный перец хорошенько размешиваем в отдельной плошке.

В сковородке разогреваем примерно столовую ложку растительного масла и обжариваем до золотистого цвета смесь чеснока и лука. И только после этого добавляем целиком помидоры «черри».

Помешивая, ждем, когда помидорчики начнут лопаться (примерно через три-четыре минуты) и добавляем в сковородку смесь из томатной пасты, сахара, уксуса и т.д., которую мы подготовили заранее.

Образовавшейся подливке даем немного потушиться, время

от времени ее помешивая. Но так, чтобы не повредить помидоры. Одновременно в половине стакана воды тщательно разводим чайную ложку муки, добиваясь, чтобы не было комочков. И – загущаем соус, вливая в него разведенную муку тонкой струйкой.

Даем подливке еще раз вскипеть и снимаем ее с плиты.

Самое время посмотреть, что происходит с нашей рыбой в духовке. В идеале минут за 40 она должна уже покрыться сверху румяной корочкой. Но поскольку духовка – вещь индивидуальная, указанное время может варьироваться в ту или иную сторону. В любом случае при наличии румяной корочки и при условии, что решетка с противнем стояла примерно на среднем уровне духовки, рыбу можно считать готовой. Осторожно, двумя лопатками, снимаем ее с противня на подходящее блюдо (фиксирующие палочки будут хорошо держать тушку), палочки вынимаем, а рыбу заливаем чесночно-кисло-сладкой подливкой. Сверху блюдо рекомендую посыпать нащипанными листьями кинзы и соломкой зеленого лучка. Вот так:

Карп, запеченный с укропом и… бананом

Чем, друзья мои, хорош карп, а чем он плох? Хорош, наверное, тем, что относительно доступен, как по цене, так и по магазинному «ареалу» обитания, не говоря уже о том, что свежая рыба по вкусовым и питательным качествам – это свежая рыба. С другой стороны, даже если вас не смущает обилие в нем мелких косточек, собственно вкусовые качества карпа невысоки, если речь идет о рыбе, выращенной в рыборазводных хозяйствах, а не пойманной в естественных условиях. «Бройлерный» подход к выращиванию карпа, когда из стограммового малька за сезон пытаются сделать товарную рыбу, дает о себе знать плохо структурированным и отвратительным на вкус жиром, который, конечно же, портит общую картину.

Сегодня же я хочу предложить один из способов запекания этой рыбы, который, на мой взгляд, выправляет ситуацию и делает печеного карпа если не деликатесом, то вполне пригодным для употребления.

Из расчета на две порции (или два товарных карпа) я предложил бы запастись:

1. Хорошим пучком сухого укропа, в котором есть зонтики, или таким же сухим, но нарезанным укропом (его продают в виде набора для варки раков).
2. Двумя средними луковицами
3. Двумя бананами любой спелости, которые сыграют у нас роль абсорбента и ароматизатора одновременно
4. Солью, перцем и молотыми семенами укропа по вкусу
5. Двумя-тремя ложками растительного масла.

Рыбу потрошим с брюшка, не отрезая хвостов и голов, головы же распарываем, чтобы вынуть жабры. Наносим на каждую тушку с обеих сторон глубокие поперечные надзрезы и тщательно натираем карпов сначала солью (не забывая про брюшную полость), потом – черным перцем, потом – молотыми семенами укропа. Уложив рыбу на подходящий противень, оставляем ее в таком виде минимум на час для пропитки солью и пряностями.

Через час часть сухого укропного пучка рубим на

произвольные кусочки и нарезаем кольцами лук.

Укроп и лук укладываем рыбе в брюшко…

… а оставшееся пространство помещаем по одному очищенному от кожуры банану.

Начиненных укропом, луком и бананами карпов укладываем на противень, обкладываем оставшимися стеблями укропа, взбрызгиваем растительным маслом (сверху) и ставим противень в духовку, разогретую до 150 градусов.

В зависимости от конструкции и состояния духовки, запекание карпов до устойчивой хрустящей корочки происходит минут за 40. После этого веточки укропа можно удалить и подавать карпа на стол, украсив либо зеленью, либо дольками лимона.

Запеченный внутри карпа банан тоже, кстати, будет интересным на вкус.

Как пожарить карася, замаринованного… в сметане

Старинный русский рецепт «**караси в сметане**», если экстраполировать его на современность, страдает двумя существенными недостатками. Во-первых, непросто найти деревенскую, из парного молока, сметану, которая от одного встряхивания превращается в масло. Во-вторых, жарка карасей в сметане не лишает рыбу такого недоразумения, как мелкие косточки. Есть выход из положения? Безусловно. Поэтому – за работу.

Добыть свежего карася можно по-разному. На рынке, или, как я, облюбовав с друзьями-рыбачками место, где, в частности, водится искомая рыбка.

Час-другой на утренней зорьке и вот уже первые экземпляры рыбки летят в мокрую траву.

Неуклонно близится час, когда нужно подумать о горячей закуске. Поэтому для начала потрошим и хорошо промываем выловленных карасиков, а затем складываем их в глубокую миску.

Теперь, приступая к первому этапу маринования, можно взять среднюю луковицу, почистить ее и добавить к рыбке, нарезав кружочками. Туда же всыпать несколько щепоток соли (примерно 2 чайные ложки), хорошую щепоть сахара, и, ОБЯЗАТЕЛЬНО, молотый черный перец по вкусу.

На подходящей плоскости необходимо раздавить банкой или бутылкой примерно чайную ложку сухих семян кориандра и также отправить их к потрошенным карасям.

Чтобы оттенить природную сладость карасиного мяса пикантной кислинкой, рекомендую добавить в миску с карасями примерно три столовые ложки красного вина, которое подвернулось под руку.

Теперь можно все хорошенько перемешать и накрыть миску крышкой, памятуя о том, что маринад имеет свойство выветриваться и, таким образом, обеднять вкусовую палитру будущего блюда. Самое время, пока карась маринуется, заняться приготовлением заправки, в которую потом мы будем окунать уже поджаренных карасей. Для этого в плошку выливаем две столовые ложки любого кетчупа, добавляем щепотку красного жгучего перцу, щепотку того же молотого кориандра, два мелко нарубленных зубчика чеснока, чуток нарубленной свежей зелени. Перемешиваем и вливаем красного вина, чтобы заправка была не пастообразной, а чуть жидковатой.

Благодаря остро-кисло-сладким включениям и чесноку, наша заправка впоследствии великолепно оттенит нежный сливочный аромат рыбы, в которую мы, изготовив заправку, добавим три-четыре ложки обычной 20-процентной сметаны (второй этап маринования).

И вновь хорошенько перемешаем рыбу, чтобы она приняла вот такой благородный вид.

Теперь (не забыв миску с рыбой вновь накрыть крышкой) можно подумать о тактике ее обжарки. Лучший способ – жарить подобную костистую мелочь во фритюре, который практически в ноль растворяет мелкие косточки, а крупные, реберные,

превращает в сухари. Таким образом, «в живых» остаются лишь позвоночные кости рыбы, с которыми проще справляться. В качестве посуды для фритюра сгодится сковорода с высокими бортами, толстостенный котелок, не говоря уже о воке. Ну и масла растительного понадобится не менее 250 граммов. Масло в котелке (если используется костер) греть нужно осторожно и ни в коем случае его не перегревать – иначе вспыхнет. Пока масло греется, подтягиваем к месту жарки миску с замаринованной рыбой, сервировочную тарелку, поскольку жарить придется партиями. Затем вооружаемся тремя необходимыми вещами:

1.Чистыми салфетками (одной вытирать руки, другой – накрывать поджаренную рыбу на сервировочной тарелке, чтобы не остывала)

2.Прочной шумовкой для переворачивания и вынимания обжаренной рыбы.

3.Хорошим дрыном, дабы отгонять им желающих раньше времени растаскивать готовых карасей.

Наконец, очистив от лука три-четыре рыбешки, осторожно укладываем их в раскаленное масло, чтобы они «плавали».

После того, как рыба опущена в масло, категорически нельзя ее теребить, пока она хорошенько не обжарится снизу – иначе рыба развалится. Поэтому, дождавшись, когда карась «схватится»,

можно его перевернуть.

Обжарка «другой стороны» происходит, как правило, в три раза быстрее. Аккуратно подцепляем шумовкой каждую рыбку, даем стечь маслу и только после этого отправляем карасей в большую сервировочную тарелку, накрыв ее салфеткой.

Остается отбросить в сторону дрын, которым мы отпугивали

особо нетерпеливых, и, как говорится, вздрогнуть за повара и улов.

Маленький экспромт с морскими окунями по-китайски

Просто и банально жарить морских окуней хоть и в хорошем, но достаточно пресном, на мой взгляд, масле – занятие не столько даже неблагодарное, учитывая не слишком выдающиеся вкусовые качества данной рыбы, сколько пошлое: подобных блюд полно в доблестном общепите. А вот если пойти по китайскому пути ароматизации масла, да применить китайскую технологию обжарки рыбы, - занятие, достойное уважающего себя гурмэ!

Скажу сразу: для приготовления этого блюда сгодится любая морская рыба плотного «телосложения». Рыбу главное разморозить, хорошенько очистить, срезать плавники с хвостом и поперек тушки острым ножом сделать глубокие надрезы с отступом примерно в сантиметр.

Далее нужно быстро приготовить ингредиенты. В одну плошку мелко накрошить головку лука, два зубца чеснока, полстручка жгучего перца и один консервированный помидор.

В другую плошку влить 3 столовые ложки темного соевого соуса, одну столовую ложку легкого уксуса, всыпать чайную ложку сахарного песка и перемешать.

Ну, а теперь можно включить секундомер.

Итак, на моих часах 20.15. В сковороду вливается немного оливкового (или другого растительного) масла, так, чтобы прикрыть дно, включается на максимум огонь и всыпается щепотка кунжутных семян (можно обойтись и без них).

20.18. Подготовленная рыба слегка обваливается в муке...

...и с нарезанными овощами из первой плошки укладывается на сковороду. Класть надо так, чтобы рыба лежала отдельно, овощи – отдельно, поскольку их нужно интенсивно перемешивать.

20.23. Как только рыба со стороны, прилегающей к донышку сковороды, слегка схватилась, с помощью двух вилочек рыбу переворачиваем, не забывая помешивать овощи.

20.24. Не дожидаясь, пока схватится другая сторона рыбы, берем вторую плошку с разведенным соусом и выливаем на каждую рыбу по столовой ложке соуса.

20.25. Перчим рыбу черным перчиком, выдавливаем на нее

сок лимона.

20.28 Пришло время убавить огонь наполовину от максимума, вновь перевернуть рыбу и проделать с перевернутой стороной то же самое, что мы сделали со стороной предыдущей: полить соусом из плошки, поперчить и обдать соком лимона.

20.30 Овощи, которые мы не забываем помешивать, к этому времени достаточно спассеровались. Теперь их можно ложкой переложить в сервировочное блюдо, не особо заботясь о том, что какая-то их часть останется болтаться в сковороде.

20.33 Теперь рыба получила оперативный простор, а масло – так необходимую нам ароматизацию от овощей, соуса, перца, лимона и кунжутных семян. Наша задача - продолжить жарку по китайской технологии. Для этого мы чуть наклоняем сковороду, черпаем ложкой сбегающее под уклон раскаленное масло и щедро поливаем им каждую рыбу, стараясь попасть маслом в надрезы.

20.38 Рыбу переворачиваем и в течение пяти минут

продолжаем проливку кипящим маслом обращенной к нам стороны.

20.43. Убираем огонь на самый минимум, сковороду с рыбой накрываем крышкой и наливаем себе заслуженно заработанный фужер белого вина.

20.50. Гасим под сковородой огонь, открываем крышку, осторожно лопаткой подцепляем рыбу и перекладываем ее на сервировочное блюдо, где уже лежат теплые спассерованные овощи. Взбрызгиваем рыбу остатками лимонного сока и кладем на тарелку гарнир по вкусу. Я, например, предпочел кисло-сладкие киви.

Рыба, пожаренная в "кляре наизнанку"

Поехал я в эти выходные на рыбалку с двумя такими же неумными приятелями, как я (ветер, мороз – разве умный на рыбалку поедет?). Ну, а так как было подозрение, что мы ничего не поймаем, но обязательно напьемся, я втихую прихватил с собой маленький пакетик муки и двух потрошеных карпов общим весом около 2 кг .

Переждать непогоду, заночевать и, естественно, напиться нам предстояло в небольшой рыбацкой избушке с печкой, посудой и дежурными запасами, вроде масла, соли и прочей мелочевки. Вот это обстоятельство я и решил использовать, предварительно выслушав ругань моих приятелей, посчитавших, что не клевало исключительно из-за моих карпов. А заодно - вспомнил рецепт друга моего отца по имени Асман-паша (царствие ему небесное, хороший был человек), научившего меня не «рыбу в кляр макать, а кляр – в рыбу».

Итак, упомянутых карпов я сначала порезал поперек кусками примерно 3 сантиметра шириной. Затем каждый кусок, кроме хвостовой части, разрезал пополам вдоль.

Рыбью голову, поскольку считаю ее исключительным

деликатесом (если рыба свежая) очистил от жабр и, поставив на попА, так же распорол вдоль пополам.

Сложил куски рыбы в просторную миску, посолил (примерно чайная ложка соли), поперчил черным перцем и добавил шесть столовых ложек пшеничной муки.

Далее, взяв острый соус (можно любой, хоть кетчуп, но я нашел аджику «Верес), добавил этого соуса три столовые ложки.

Сверху – две чайные ложки сахарного песку.

В качестве жидкости для образования кляра использовал примерно 100 граммов пива.

Ну и, конечно, не преминул влить к рыбе стопку водки.

Все это хозяйство, разумеется, перемешал, в итоге рыба оказалась как бы в полужидком тесте со специями и приправами.

В качестве жидкости для образования кляра использовал примерно 100 граммов пива. Отыскав в рыбацком доме чугунную сковородку, поставил ее на плиту и щедро влил растительное масло так, чтобы оно наполнило примерно половину посуды. Пока масло разогревалось, нарезал кольцами среднего размера головку лука и положил ее в разогретое масло (это один из очень хороших приемов ароматизации масла – особенно подходит для тех, кто не любит в блюдах лук). Обжарил лук до превращения в сухарики и удалил его из сковороды.

Теперь настал черед укладывать в сковороду кусочки карпа, причем так, чтобы кусочки не соприкасались и на каждом из них был слой кляра. Пока одна сторона кусков обжаривалась, быстро нарубил пучок кинзы и пару зубцов чеснока.

Затем, сложив чеснок с зеленью в плошку, добавил туда острого соуса (опять ту же аджику «Верес») и хорошенько перемешал.

К этому времени одна сторона кусочков карпа поджарилась, и я аккуратно перевернул их на другую сторону. Как только поджарилась и вторая сторона, я вынул каждый кусочек, дал стечь маслу обратно в сковороду и выложил карпа на отдельную тарелку, поставив рядом приготовленный соус - чтобы обмакивать в него рыбу.

Поскольку рыбы было много и ее следовало жарить партиями, я немного отвлекся на этот процесс. В это время приятели, наливая себе и мне, и выпивая за мое здоровье, быстро уничтожили первую партию карпа, патом вторую, потом третью, и мне, как всегда, достались головы. Но я остался доволен,

поскольку знаю в них толк!

Быстрый рыбный экспромт

Как все же хороши рыбные экспромты, когда, в принципе, недосуг отвлекаться на процесс приготовления блюда, да и блюдо само до конца не продумано. Пускаешь в дело все, что есть под рукой, помня при этом о сочетаемости продуктов и необходимости даже экспромтное «произведение» сделать вкусным и цветистым.

Дальнейшая «забота» о блюде, если грамотно все уложить и предусмотреть, целиком и полностью ложится на духовку. В итоге же, как правило, всегда отличный результат.

Смотрим, что есть у нас под рукой на этот раз:

1. Три какие-то рыбки (кажется кефаль) и пара мелких крабов
2. Полкило филе минтая
3. Две луковицы
4. Два сладких перца
5. Два куриных яйца
6. Стакан молока
7. Две веточки кинзы
8. Веточка винограда типа изюм.
9. Горсть муки, ложка масла, щепотка соли, щепотка красного перца и щепотка растертой в руках зиры + лист пищевого пергамента.

И все же, несмотря на кажущуюся «экспромтность», в наших действиях должны присутствовать осмысленность, дабы не соорудить что ни попадя. Поэтому, противень, на котором будет запекаться рыба с овощами (и даже фруктами) слегка смазываем растительным маслом.

Выпотрошенную и очищенную рыбу (жабры также удаляем, чтобы не горчили) слегка панируем мукой. Это ей не повредит.

То же самое делаем с замороженным рыбным филе (размораживать его некогда, да и не обязательно). Панировка необходима для того, чтобы рыба не пристала к противню.

Отдельно укладываем морепродукты (если они используются). Это красиво и вкусно.

Сверху засыпаем рыбу смесью порезанного на кольца лука и сладкого перца, наблюдая, как начинает играть красками наше будущее кушанье. При этом мы понимаем, что эти овощи очень хорошо сочетаются с рыбой.

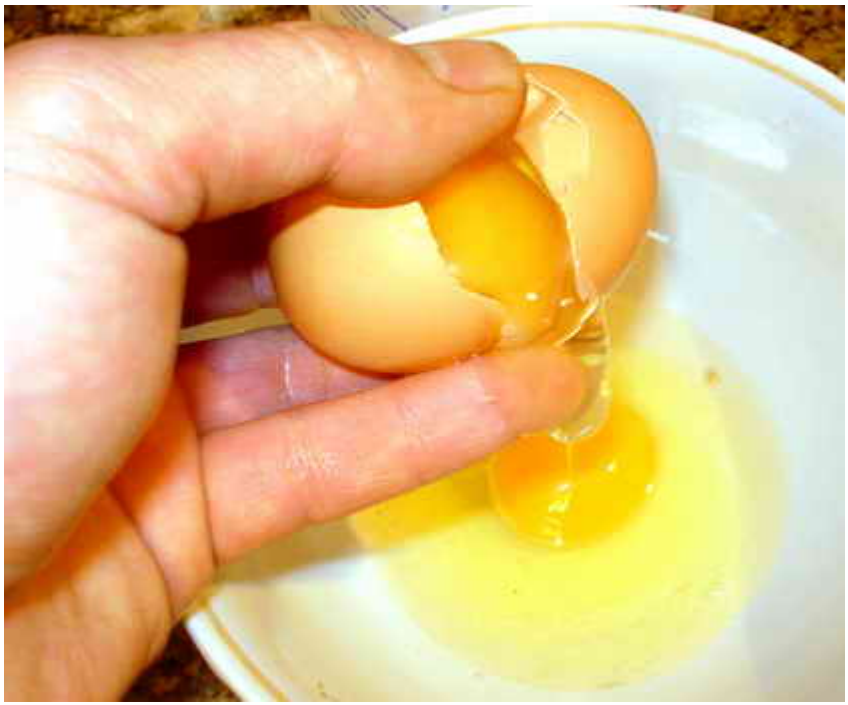
Посыпаем смесью пряностей, указанных в «общем» списке. Пряностями можно варьировать, как кому нравится.

Виноград в рыбе? Почему бы и нет, если с рыбой сочетается

то же белое вино, отдаленно напоминающее виноград. Красиво, вкусно, необычно

И зелень не помешает. Любая. Лучше – укроп, конечно. Но – с зонтиками.

А вот теперь наша задача сделать некое подобие соуса, чтобы накрыть им рыбу и овощи, чтобы полнее сохранить ароматы продуктов с одной стороны, с другой – создать для блюда наполнитель-связку. Для этого разбиваем в миску пару яиц…



…вливаем немного молока…

… хорошенько размешиваем и вливаем поверх рыбы и овощей.

Теперь, дабы не дать «пламени» духовки сразу «ударить» по

продуктам, прикроем противень пищевым пергаментом (в данном случае, он лучше чем фольга)…

установим сам противень в духовку, разогретую до 200 градусов…

… и через 15 минут осторожно снимаем пергамент, дав возможность блюду основательно запечься.

Вот так (примерно через 40 минут), не забыв перед подачей на стол посыпать его свежей зеленью:… и через 15 минут осторожно снимаем пергамент, дав возможность блюду основательно запечься.

Судачок, запеченный в "гарнире" из тигровых креветок

Зашел я на днях побродить по Дорогомиловскому рынку. Там обычные дела: торговля, скидки в ресторанах, продукты для ресторанов же и для людей, ну и прилавки ломятся, а продуктовое изобилие почему-то всегда лишает меня аппетита. Ну, думаю, возьму двухкилограммового судака, да так, чтобы торговцы сами его и почистили и выпотрошили. А там уж решим, что с ним делать. Вот только, что именно?

Пока мою рыбу чистили и потрошили, прошелся я вновь по рядам. Для начала взял полкило крупных тигровых креветок без головы. Потом прикупил чуток сливочного масла, маленькую баночку сметаны 20 процентной жирности и 250-граммовую пачку 10-процентных сливок. Плюс 2 лимона, по пучку кинзы и укропа и 2 луковицы в придачу.

Дома, порезав судака на несколько крупных кусков поперек, сложил их в большую миску, нарезал туда кольцами две головки лука, бросил порубленную зелень, посолил, поперчил, взбрызнул соком одного лимона и, тщательно перемешав и накрыв крышкой, оставил минут на 20 мариноваться. В это время очистил креветок от панциря (благо, их было всего полтора десятка), и слегка их присалил. Патом в кастрюльке распустил граммов 100 сливочного масла, вывалил туда сметану и сливки, все перемешал и отставил в сторону.

В предварительно разогретой духовке нагрел противень, смазал его оливковым маслом и разложил на противне куски судака так, чтобы они не соприкасались и между ними оставалось достаточно пространства. В это пространство уложил креветок и сверху тщательно все присыпал луком и зеленью, с которыми мариновался судак, влив туда же и остатки маринада.

Затем взял кастрюльку со смесью сливочного масла, сметаны и сливок и всем этим делом с помощью столовой ложки залил судачка и креветок. Поставил в духовку с температурой 250 градусов и стал ждать, пока моя стряпня не покроется румяной, почти коричневой корочкой, попивая в это время беленькое «Пти Шабли».

Когда все хорошенько запеклось, я аккуратно выложил судака на большую широкую тарелку, окружил его запеченными тигровыми креветками, полив сверху остатками сливочного соуса с противня. Сверху украсил кинзой и кружками лимона, предварительно откупорив вторую бутылку «Шабли».

Попробуйте: и выглядит оригинально, и вкусно.

Креветки в кокосовом молоке

Опасаясь быть посланным куда подальше сразу за предложение готовить на наших кухнях китайскую еду, скажу три важные вещи, которые, быть может, позволят хотя бы меня выслушать.

1. Мы не будем готовить мышей, тараканов и прочих малопривлекательных для европейцев животных.

2. Мы не будем пугаться возможного ***запаха изо рта***, а если это кого-то пугает, то китайская кухня здесь не при чем.

3. Мы будем пользоваться доступной посудой и ингредиентами, дающими нам возможность максимально приблизиться к этой замечательной кухне.

4. И, наконец, самое важное для тех, кто борется с полнотой или желает соблюсти фигуру, не мучая себя диетами: китайская кухня – важнейший шаг в этом направлении. Особенно, если в качестве столовых приборов использовать не ложки и вилки, а палочками. Это великое китайское изобретение, помимо всего прочего, позволяет сопровождать прием пищи дыхательными упражнениями, быстро окислять продукты и, благодаря повышенным порциям воздуха, насыщаться гораздо меньшим объемом блюд, нежели того требует разбалованный организм.

Итак, что нам надо всегда иметь под рукой, чтобы приготовить практически любое китайское блюдо:

1. Хорошую, лучше чугунную сковороду, способную выдерживать высокие температуры – тефлон или алюминий для этого не годятся, а с воком управится не всякий.

2. Приобретенные на рынке: 200 гр. кунжутных семян, 200 гр. молотого имбиря, 200 гр. красного жгучего перца крупного помола, 300 граммов кокосовой стружки.

3. Приобретенные в супермаркете: соевый соус без добавок, желательно корейский; белое рисовое вино или, в качестве заменителя, – водку, разбавленную водой в пропорции 1:2; желательны также устричный соус и черный рисовый уксус; бутылка хорошего оливкового масла; томатная паста или консервированные помидоры в собственном соку; рис.

Ну, а для начала мы приготовим остреньких, жареных по-китайски креветок в «кокосовом молоке».

Креветок – тигровых, свежезамороженных (цвет – оливковый), без головы размером 28-32 (это означает, что в килограмме их 28-32 штуки) размораживаем и очищаем от шкурки, оставляя только хвост.

На хорошо разогретую сковороду льем четыре ложки

оливкового масла. Греем и добавляем щепоть кунжутных семян, щепоть жгучего перца и два-три зубчика нарубленного чеснока. Быстро перемешиваем и добавляем очищенных креветок.

Помешивая креветки, добавляем две ложки соевого соуса, рюмку рисового вина или разбавленной вотки, две чайные ложки сахару и щепоть молотого имбиря.

Дожидаемся, когда влага выпарится и креветки начнут поджариваться и кладем полстоловой ложки томатной пасты или пару нарубленных соленых помидоров.

В полстакана молока всыпаем две столовые ложки смолотой кокосовой стружки, тщательно размешиваем и вливаем в сковороду, интенсивно помешивая. Как только молоко выпарится, еще раз перемешиваем, накрываем крышкой и отставляем в сторону.

До того, как жарить креветки, отвариваем почти до готовности стакан риса, высыпаем его в металлический дуршлаг, промываем и ставим дуршлаг в кастрюлю с кипящей водой так, чтобы рис не касался воды. Накрываем все это крышкой, не обращая внимание на то, что ручка дуршлага будет торчать, и держим так минут десять. Рис на пару готов.

На стол подавать так: креветки в общую тарелку с образовавшимся соусом, рис – в отдельные плошки, заправлять соевым соусом по вкусу и пользоваться исключительно палочками.

Овощи

Манты с картофельной начинкой

Эта разновидность среднеазиатских манты интересна, прежде всего, с точки зрения результата, а точнее - реакции тех, кто пробует манты с картофельной начинкой впервые:

- Точно они с картошкой?
- Точно
- Даже без курдючного сала?
- Без курдючного сала
- Но они почти ничем не отличаются от манты с мясом!!!

И это правда. Ожидая что-то вроде вкуса хорошо знакомых нам вареников с картошкой или аналогичных пирожков, получаешь все же вкус манты во всей красе этого блюда - с соком, пряностями, вкусом теста, приготовленного на парУ. Просто убежден: попробовав манты с картошкой, вы навсегда «пропишете» это блюдо в своем домашнем меню. Тем более, что оно, как и все гениальное, готовится просто, причем, из продуктов, которые всегда под рукой.

Детально вдаваться в общую технологию приготовления манты и теста нет, думаю, смысла. Она довольно подробно описана у меня. Остановлюсь лишь нанекоторых нюансах. Тесто для картофельных манты лучше делать только на яйце (на 20 штук манты - три четверти стакана муки, два яйца и пара щепоток соли). Чтобы тесто не было слишком крутым (что усложняет работу с ним), можно, но по минимуму, использовать теплую воду. Хорошо вымешанному и умятому тесту (никогда не ленитесь делать это тщательно: руки передают тесту особую энергетику и формируют его вкус), скатанному затем в шар, обязательно нужно дать с полчасика «отдохнуть», то есть, расстояться. И будет вам, как говорится, счастье.

Теперь что касается начинки. Здесь главное - придерживаться правильных пропорций. Они довольно простые: на две части картофеля строго берется одна часть лука. На оговоренные нами 20 штук манты вполне достаточно 4 средние картофелины и две такие же луковицы.

Картофель нарежем сначала на тонкие пластины, пластины в свою очередь - нарежем соломкой, соломку (поперек) на мелкие кубики, в «горошек», как говорят.

Еще мельче постараемся нарезать или даже нарубить лук (вручную, не используя ни мясорубок, ни прочих механических измельчителей). Нарубленный лук добавим к картофелю.

Очень аккуратно посолим начинку (буквально две мелкие щепотки соли), поперчим по вкусу черным свежемолотым перцем и добавим щепотку зиры – это очень важный для манты компонент. В подходящей посуде распустим 100 граммов сливочного масла и вольем его в начинку. Начинку тщательно перемешаем и отставим в сторону.

Расстоявшийся (под салфеткой) шар готового теста разрежем на 4 части.

Затем из каждой части скатаем валик и каждый валик разделим на пять равных частей – заготовок под 20 штук манты.

Каждую заготовку скатаем в шарик, каждый шарик расплющим и раскатаем в тонкую – 1-2 миллиметра лепешку. Манипуляции с превращением заготовок в шарики с последующим их расплющиванием обеспечивает лепешкам (при

раскатывании) более или менее премлемую форму. Рекомендую раскатать все заготовки сразу – это позволит равномерно распределить по ним начинку.

Теперь можно, собственно, лепить манты. По части их лепки иногда возникают вопросы – как? Попробую здесь объяснить эту процедуру подробнее. Итак, представим, что перед нами не круг (лепешка), а квадрат. Сначала соединяем над начинкой серединки двух противоположных сторон квадрата - одним защипом и только серединки.

Затем, повернув заготовку, соединяем серединки оставшихся двух сторон квадрата тоже одним защипом, прямо на защип, который сделан прежде. Что у нас получится? Правильно - эдакий четырехугольный тючок-подушечка. Теперь потянем два уголка (расположенных на одной стороне) этой подушечки на себя и защепим.

Переверните заготовку на 180 градусов вокруг оси и точно так же защепим два других оставшихся уголка.

Получившейся заготовке прямоугольной формы придадим форму овала, чуть сплюснув заготовку с боков ладонями. Перед тем как уложить манты на этажерку пароварки, обмакнем донышко каждой манты в растительное масло, чтобы избежать их прилипания к этажерке. Пароварку поставим на кастрюлю с бурно кипящей водой и оставим вариться на пару под крышкой при интенсивном кипении на 30 минут. Вот и всё, готово. Повторюсь: при всей простоте - это просто замечательное блюдо!

Хапама

По моим сведениям хапама - **блюдо из тыквы**, начиненной строго определенной начинкой и затем запеченной в духовке или в печи - относится к армянской кухне, хотя, думаю, в тех или иных вариациях и, возможно, под иным названием оно встречается в кулинарии других народов. Хотя у меня оно почему-то вызывает прочные ассоциации с армянским коньяком. Много лет назад мой отец, ездивший в Армению на строительство Ахурианской ГЭС, привез оттуда, помимо прочего, бутылку "Наири" 20-летней выдержки и совершенно для меня неведомый тогда продукт - бастурму. Мне было, наверное, лет 18, иначе бы он не открыл бутылку и уж, тем более, не налил бы мне пары рюмочек для пробы (ну да, коньяк пили по-советски, рюмками и залпом) под эту самую бастурму, тонко нарезанную и сшибающую неожиданным вкусом и остротой. Стояла глубокая осень, а в нашей кладовой, помимо нескольких бутылей домашнего виноградного вина, ящика яблок, завернутых в пергамент и подвешенных к потолку дынь в оплетке из камыша, всегда было несколько тыкв. Так вот, для хапамы годится, в принципе, любая зрелая тыква (за исключением декоративных сортов). Главное, чтобы было соответствующее ее размеру количество едоков и чтобы сама тыква поместилась в духовку. Пропорции же ее начинки вычисляются не в граммах или стаканах, а по соотношению частей тех или иных ингредиентов к основному "ингредиенту" - мякоти тыквы. Поэтому, прежде чем браться за "вычисление" упомянутых частей, возьмем сначала тыкву, срежем у нее верхушку и, насколько это возможно, выскребем из тыквы мякоть (включая ту, что выскребается с применением некоторых усилий) и семена.

Выбрав (и удалив) из мякоти семена и грубые волокна, мы получим представление о том, сколько чего нам нужно, условно говоря, в процентном соотношении к мякоти, которой у нас, конечно же, 100 процентов.

Итак:

сухого риса должно быть примерно 50 процентов по отношению к мякоти

изюма - примерно 30 процентов

алычи (сушеной или свежей, что вряд ли может быть поздней осенью) - 30 процентов. Алычу можно заменить любой другой кислой ягодой - у нее в этом блюде совершенно четкая направленность

свежих яблок - тоже примерно 30 процентов.

Понадобится еще немного соли, сахарного песка и молотой корицы - но эти компоненты добавляются исключительно по вкусу.

Рис следует отварить практически до полной готовности. А дальше просто. Сначала мелко нарубим мякоть тыквы. Добавим к ней мелко нарезанные соломкой или кубиками яблоки.

Всыпем ошпаренные кипятком изюм и алычу.

Добавим отваренный рис, который предварительно откидывается на дуршлаг и промывается холодной водой.

Наконец посолим - слегка, двумя-тремя мелкими щепотками соли. Гораздо щедрее "подсластим" сахарным песком - двумя-тремя основательными щепотями, всыплем молотую корицу - не менее чайной ложки.

Будущую начинку хорошо перемешаем и плотно, утрамбовывая, нафаршируем ею вычищенную тыкву. Сверху положим примерно столовую ложку сливочного масла.

Накроем тыкву срезанной крышкой и закрепим крышку парой зубочисток, чтобы она не "ездила". Тыкву поставим в духовку, разогретую до 180-200 градусов, но так, чтобы донышко стояло на решетке, иначе тыква подгорит снизу. Если духовка оборудована верхним нагревательным теном, верхушку тыквы желательно прикрыть на время фольгой. Запекается тыква небыстро - часа полтора-два. Очень желательно время от времени поворачивать тыкву вокруг оси, учитывая, что температура у дверки духовки всегда ниже, нежели в глубине, у стенки.

Интересно то, что когда армянский (или, возможно, какой-то другой) народ сотворял хапаму, он удивительным образом подобрал и выверил компоненты этого блюда настолько, что всё в нем на месте и строго на своих "полочках" в плане сочетаемости и взаимодополнения, не говоря уже о "посуде", в которой готовится хапама. То есть, тыкву заменить здесь абсолютно нечем. Можно только разнообразить времяпрепровождение, пока готовится хапама, нарушив кое-какие правила очередности блюд и напитков. Допустим, сесть с гостями у камина, в руки взять бокалы с коньяком, согревая бокалы в ладонях и чуть отпивая коньяк... Для более обостренного восприятия ноября, которому коньяк добавит оптимизма.

Готовую же хапаму желательно подать, нарезав тыкву (с начинкой) продольными ломтями, на манер арбуза. И - пролить растопленным сливочным маслом.

Спагетти с "холодным" соусом

Не знаю как считаете вы, но мне кажется, что спагетти (ну и прочая с ними хорошая паста) - одно из гениальных изобретений, ценность которого только возросла, когда это самое человечество научилось выпускать спагетти фабричным способом, в упаковках, для длительного хранения. Что может быть проще (и быстрее) приготовления спагетти с самыми различными соусами, способными всякий раз изменять блюдо? Яичница разве что, хотя разнообразить ее как спагетти проблематично. Ну вот, пожалуйста: нехитрая, казалось бы, паста с соусом, не требующим какой-либо термообработки, готовится всего 15 минут, а по вкусовым (и питательным) качествам ничуть не уступает "сложносочиненным" и по времени и по технологии блюдам. Рекомендую.

На две полновесные порции возьмем:

1.Три-четыре пучка петрушки (около 100 граммов)

2. 100 граммов очищенных кедровых орешков

3. Одну среднюю луковицу

4. Три-четыре зубца чеснока

5. Три-четыре ложки оливкового масла

6. Сок половины лимона или лайма

7. 200-250 граммов спагетти (итальянского производства, если не хотите получить на выходе клейкую вермишель)

8. Соль, сахарный песок, черный молотый перец по вкусу

9.Столовая ложка тертого или сухого пармезана

Сначала займемся, собственно, соусом. Все предназначенные для него ингредиенты надобно измельчить до пастообразного состояния. Я выбрал для этого кухонный комбайн, хотя вполне подойдет и мясорубка с мелкой решеткой. Итак, одновременно заложим в комбайн:

1. Петрушку, которую предварительно нужно ополоснуть в холодной воде...

2.Очищенные кедровые орешки и среднюю головку лука...

3. Три-четыре зубца чеснока

Вольем две столовые ложки оливкового масла..

В полученную смесь выдавим сок половины лимона или лайма, чуть посолим, поперчим свежемолотым черным перцем и снимем пробу. Наверняка для полного баланса вкуса чего-то не будет хватать. Правильно - двух щепоток сахарного песка. Соус готов, теперь можно заняться спагетти.

Варим пасту в полном соответствии с правилами: закладываем спагетти в большой объем бурно кипящей подсоленной воды, варим, помешивая деревянной лопаткой (при столь же бурном кипении) минут пять, затем каждую последующую минуту снимаем пробу, чтобы не упустить момента "аль-денте" (то есть спагетти должны быть чуть жесткими - это и есть полноценная степень их готовности). Готовые спагетти откидываем на дуршлаг, кастрюлю, в котором они варились, промываем, сушим на плите и вливаем в кастрюлю две-три ложки оливкового масла, слегка его разогрев (только слегка) и сняв кастрюлю с плиты. Добавляем откинутые на дуршлаг спагетти и перемешиваем с маслом.

Остается добавить соус и перемешать его со спагетти опять же в соответствии с правилами, пользуясь двумя вилками так, чтобы соус равномерно распределился по всему блюду. Теперь кастрюлю можно прикрыть крышкой и дать настояться спагетти в течение пяти-семи минут.

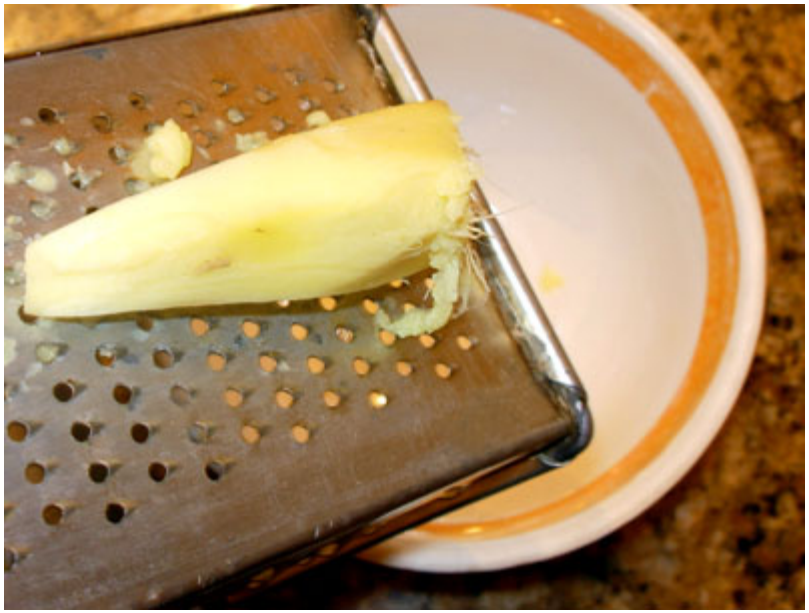
Тертый (или сухой) пармезан добавляется на спагетти непосредственно в порционной тарелке.

Нут в пряном томатном соусе (таматар кабли чана)

Мне всегда казалось, что турецкий горошек (он же нут, нугат или нохат) настолько самодостаточен, как по вкусу, так и по питательной ценности, что делать с ним что-либо "дополнительно" (добавление в плов или в шурпу не в счет) вовсе не обязательно. А вот когда я поближе познакомился с индийской кухней (той самой, исконной, исключающей продукты животного происхождения, кроме молочных), то понял, что нут при приготовлении очень даже можно "облагораживать". И не только ради того или иного вкуса, но и ради разнообразия, что очень существенно, допустим, при исключительно вегетарианском или постном рационе, хотя я, например, не являюсь последователем ни того, ни другого. Однако довольно несложное, но чрезвычайно вкусное блюдо под названием таматар кабли чана с "участием" нута рекомендую и приготовить, и попробовать. Оно, кроме прочего, интересно еще и некоторыми хитростями, познание которых, думаю, никогда не будет лишним.

Итак, с вечера вспыпаем в миску с водой, которой должно быть много, два стакана сухого нута (это примерно на 3-4 порции) и оставляем размокать нут на всю ночь. Чем больше он находится в воде, тем лучше. На следующий день приступаем к варке, предварительно залив свежую подсоленую воду и удалив подпорченные горошины. Уровень воды должен быть примерно на ладонь (без большого пальца) выше уровня горошка. Как только вода закипит, тщательно удаляем пену и добавляем столовую ложку топленого масла (можно растительного, в идеале - арахисового).

Помимо того, что масло сообщит нуту своеобразный аромат, значительно ускорится и сам процесс варки. Варим нут под прикрытой крышкой на медленном огне полтора-два часа, пока он не станет мягким. В это время неспеша натираем небольшой кусочек свежего имбиря (нам нужно набрать его, в тертом виде, примерно столовую ложку)...



... и готовим смесь пряностей (так называемая гарам масала), состоящей из:

нескольких зерен черного перца,
двух-трех зерен гвоздики,
двух-трех зерен кардамона,
половины щепотки кориандра,
половины щепотки зиры
кусочка (примерно сантиметр) коричной палочки.

Пряности, понятное дело, растираем в ступке или другим подходящим способом.

Как только нут сварится, отставляем его в сторону, не сливая отвар, и в достаточно глубокой сковороде, воке или казане разогреваем три ложки топленого или растительного масла. Слегка обжариваем в нем щепотку зиры и несколько колечек острого перца.

Добавляем лавровый лист и сразу же - три-четыре средних помидора, нарезанных ломтиками.

Перемешиваем, тушим пять-семь минут на умеренном огне, вливаем примерно столовую ложку лимонного сока...

...затем - тертый имбирь, чайную ложку куркумы, смесь пряностей (гарам масалу) и несколько порубленных веточек свежей кинзы.

Перемешав, тушим овощи и пряности еще минут пять-семь и, наконец, добавляем сварившийся нут..

...за ним - отвар, в котором он варился.

Даем соусу вскипеть и окончательно выправляем его на соль. Теперь блюдо можно плотно прикрыть крышкой и оставить на 10-15 минут на минимальном огне.

Обычно таматар кабли чану вместе с соусом подают в большой тарелке, как плов, украсив кружочками лимона и жгучего перца. Получается красиво и вкусно. Вот так:

Патато аль форно

Наверное, не открою Америки, если скажу, что многие гарниры, а вернее - приготовленные в качестве гарниров продукты, очень даже могут стать (и это случается нередко) вполне самостоятельным блюдом. Какие-то из них менее, какие-то более интересно смотрятся. И вот о том, что поинтереснее, я и хотел бы сегодня рассказать. По сути - это "всего лишь" печеный картофель, картофелем же и начиненный. Это блюдо, которое подают либо в качестве закуски, либо в качестве гарнира частенько можно встретить в итальянских пиццериях - в Колабрии или на Сицилии под названием "Патато аль форно". Попробуем такой картофель приготовить и мы, чуть изменив технологию, а вернее - последовательность запекания. Чуть ниже вы поймете, дорогие друзья, почему я отклонился от чисто итальянского "пути". Не понравится это отклонение - можно пойти по классическому пути или вообще воспользоваться службами ***доставка пиццы***, не обращаясь к картофелю вообще:)

Итак, несколько хорошо промытых картофельных клубней (лучше мыть щеточкой, чтобы гарантировано удалить частички почвы) , не очищая от шкурки, разрезаем пополам. Молодой ли это картофель или "старый" - особого значения не имеет. Главное, чтобы он был хорошим. Разрезав клубни, с помощью десертной или чайной ложки выскребаем мякоть, чтобы из половинок получилось некое подобие скорлупок.

Итальянцы, запекают половинки картофеля, не вынимая мякоть. Они это делают, когда картофель запечется и остынет. Мне это показалось не очень удобным. С одной стороны, с хорошо зарумяненным картофелем как бы уже и не хочется возиться. С другой, нужно обладать достаточной сноровкой, чтобы не повредить уже запекшиеся половинки, вынимая из них мякоть. Вот почему наши (еще сырые) картофельные скорлупки мы чуть подсаливаем и укладываем на смазанный маслом противень. А затем ставим противень в духовку, разогретую до 180-200 градусов (донышком вниз).

Пока скорлупки запекаются, измельчаем картофельную мякоть.

Измельченную мякоть пересыпаем в подходящую кастрюлю, заливаем молоком (так, чтобы молоко слегка покрыло мякоть) и варим на медленном огне постоянно помешивая, чтобы молоко не пригорело. По ходу слегка подсаливаем и перчим черным перцем.

Как только картофель практически сварится, добавляем одну-две протертые луковицы и граммов сто тертого сыра (я

использовал эменталь и вам советую пользоваться примерно соответствующим эменталю сортами. Допустим, пармезан для этого не очень пригоден).

Помешивая, даем повариться еще немного и добавляем столовую ложку рубленой зелени - укропа или петрушки. Итальянцы делают практически то же самое с готовой (запеченной) мякотью, вынутой из запеченного картофеля - то есть смешивают с молоком или сливками, сыром луком и зеленью.

К этому времени картофельные "скорлупки" уже должны запечься. Вынимаем противень и начиняем каждую скорлупку смесью картофельной мякоти, лука, сыра и зелени. Аналогично поступают и итальянцы с готовым картофельным пюре.

Вновь ставим противень в духовку и запекаем картофель до образования румяной корочки на начинке. Примерно вот такой

И подаем на стол. Как закуску. Как гарнир к мясу. Или, как я уже говорил, в качестве самостоятельного блюда.

На все про все (3 порции):

1. 7-8 средних картофелин
2. 1-2 луковицы
3. Примерно пол-литра молока
4. 100 граммов сыра.
5. Столовая ложка рубленой зелени, соль, черный перец по вкусу.

Постный плов с айвой

Лет, эдак, двадцать назад, будучи в очередной командировке по Средней Азии, я завернул в гости к старому отцовскому приятелю, жившему в небольшом поселке на самом восточном краешке Ферганской долины. Ну чем встречают узбеки хоть и неожиданного, но дорогого гостя? Конечно, пловом!

Нельзя сказать, что я был особенно голоден, тем более часа за три до этого вынужденно поприсутствовал на юбилее местного крупного начальника. Однако начальственное застолье оставило какой-то неприятный осадок в душе. Наверное, потому, что стол ломился от невиданного тогда дефицита - баночного пива, сервелата, икры и прочего безобразия, о существовании которого, думаю, местные жители даже не подозревали. Те годы для и без того небогатого региона отличались особой тяжестью и скудностью. Но я вот к чему вспомнил о начальственном столе: в доме приятеля моего отца мясо и сало водились только по большим праздникам, а какой без мяса может быть плов? И тем не менее он был. Стопроцентно постный и великолепно приготовленный. Я по сей день помню его аромат, не говоря уже о главном уроке для начинающего плововара: вкус плова, друзья мои, определен все же качеством зирвака (соуса), суммой, так сказать, заложенных в него продуктов, специй, приправ и умением на каком-то этапе, прежде чем в зирвак упадет рис, добиться оптимального баланса множества привнесенных продуктами оттенков (хотя продуктов может быть - кот наплакал). И чем "беднее" продуктовые возможности, тем более востребован упомянутый баланс, позволяющий, кстати, оттачивать мастерство и на классических разновидностях плова.

Ну что, попробуем рискнуть, сделав плов без мяса, сала и вообще каких-либо продуктов животного происхождения?

Набор продуктов и их пропорции (это блюдо на 4-5 человек) будут выглядеть так:

1. Полкило риса (у меня использован сорт басмати, но я предлагаю особо не зацикливаться на сорте риса. Просто рис должен быть хорошим).

2. Полкило красной моркови, лучше импортной. Сейчас не сезон и "наша" морковка, заложенная на хранение с осени, уже не в лучшей форме. По части сочности хотя бы.

3. 3-4 средние луковицы. Предпочтителен белый, азиатский, лук. Замечу, что мы берем бОльшее количество лука в данных

пропорциях и ниже я объясню, почему.

4. Примерно полкило свежей айвы.
5. 1-2 головки чеснока.
6. 150 граммов растительного масла, лучше - оливкового.
7. Чайная ложка зиры
8. Стручковый перец (по желанию)
9. Соль по вкусу, измельченный красный острый перец (по желанию и по вкусу). Скорее всего понадобится пара щепоток сахарного песка.

В первую очередь, прежде чем приступить к готовке, рис выложим в отдельную миску и зальем его теплой подсоленной водой. Лучше это сделать хотя бы часа за два до приготовления плова. Затем порежем айву на четыре части, вырежем семена и жесткую серединку, а очищенные четвертинки разрежем сначала вдоль, затем - поперек на небольшие кусочки.

Нарезанную айву переложим в подходящую миску и зальем кусочки теплой водой - так, чтобы вода закрыла айву, но не более. В дальнейшем эта вода будет использована для приготовления зирвака.

Теперь спокойно порежем морковь - небольшими кубиками.

Затем (желательно тонкими кольцами или полукольцами) - лук.

С чеснока, не нарушая целостности головки, очистим шелуху и поставим разогревать казан. В разогретый казан вольем примерно 150 граммов масла. Сильно нагревать масло не стОит не только потому, что в этом нет смысла (ведь мы не используем мяса и косточек, требующих быстрой обжарки), но и потому, что мы начнем с овощей, а с ними понадобится некоторая деликатность.

В первую очередь слегка обжарим в масле головки чеснока. Это, так сказать, первый шаг к тому, чтобы масло получило соответствующий привкус и аромат, поскольку оно практически нейтрально по вкусу.

Обжаренный чеснок вынем и переложим на отдельную тарелку, он нам пригодится. Приступим к обжарке лука. Здесь я попытаюсь объяснить, почему при данной пропорции продуктов мы берем лука несколько больше, нежели брали бы, если у нас использовалось мясо. Перебор лука в варианте с мясом понятно чем чреват: плов не только в итоге может получиться излишне "сладковатым", но и грозит процесс обжарки (с мясом) превратить в процесс тушения, что совершенно нежелательно на этом этапе приготовления плова. В варианте без мяса, бОльшее количество лука как бы компенсирует бедноватый набор продуктов и усиливает вкус конечного блюда (на фоне этой бедности). Лук обжариваем аккуратно (вот почему нам не нужно было в дым раскаленное масло) постоянно перемешивая, до хорошего его зарумянивания и не допуская обжарки "до хруста". Помимо прочего, такая обжарка обеспечит еще и цвет будущего плова. Сам лук, понятное дело, в процессе приготовления плова просто "растворится" - как и в плове классическом.

Как только лук обжарится, добавим нарезанную кубиками морковь и продолжим обжарку с тем же интенсивным перемешиванием продуктов. Морковь тоже следует слегка зарумянить. По ходу дела в овощи можно всыпать пару-тройку щепоток соли.

Наконец, увеличив под казаном температуру, переложим в казан, пользуясь шумовкой, нарезанную айву.

Перемешаем айву с овощами и вольем в казан воду, которой мы заливали айву. Воды должно быть не так много - 500-600 мл. Если такого количества нет - добавим немного кипятка. Если воды больше - ограничимся указанным объемом. Думаю, понятно, почему используется вода из-под айвы: из продуктов мы должны взять по-максимуму из того, что сыграет на окончательный вкус блюда. Воду, влитую в казан с овощами и айвой доведем до слабого кипения, положим в будущий зирвак отложенные ранее головки чеснока и стручковый перец (по желанию), не забывая о целостности самого стручка.

Из основ технологии приготовления классического плова нам известно, что тем дольше варится зирвак, тем он становится вкуснее. Но в классическом плове зирвак практически не нуждается в балансировке - разве что по части соли. В нашем, постном, варианте иногда к балансировочным уловкам все же приходится прибегать. Но для этого зирваку действительно нужно сначала повариться при очень умеренном кипении 15-20 минут. После этого можно снять пробу, выправить зирвак на соль и "отрегулировать" его на содержание сахара. Правда, иногда, в зависимости от качества и сорта моркови и лука, нужды в этом особой нет. Но если мы чувствуем, что на "фоне" кислоты, которая выделяет айва и достаточном количестве соли (по вкусовым ощущениям), "чего-то" не хватает, так это будет не хватать пары щепоток сахарного песка и чуточки молотого острого перца. Запомним еще раз, что окончательный вкус зирвака во многом определит и вкус будущего плова. Перед закладкой риса, когда в целом зирвак покипит не менее 40 минут, мы сделаем еще одну контрольную пробу на предмет упомянутого баланса и немного усилим его "соленую" составляющую. Зирвак перед закладкой риса должен быть на вкус слегка пересоленым. И только потом заложим рис, предварительно усилив под казаном температуру и вынув из зирвака чеснок и стручок перца.

Обязательно добьемся того, чтобы соус с заложенным в него рисом кипел равномерно по всей окружности казана. После того как рис немного поварится, добавим чайную ложку зиры, немного растерев ее на ладони.

Как только выровненный по поверхности зирвака рис практически полностью вберет в себя соус, вновь снизим

температуру под казаном до средних значений. На этом этапе, при условии, что зирваку обеспечивалось равномерное кипение, рис можно слегка и очень аккуратно несколько раз "перелопатить", стараясь не поднимать на поверхность овощи и айву. Для плова, который готовится на электрической (и даже газовой) плите это очень актуальный момент, который дает возможность равномерно вариться рису не только, так сказать, по горизонтали его поверхности, но и по вертикали (вот как я загнул!). Злоупотребление температурой по имя доведения риса до готовности ни к чему хорошему не приведет: ее не хватит для верхних слоев риса, зато хватит с лихвой на то, чтобы пригорели овощи.

Ну и еще один момент: проба готовности риса на этапе, когда зирвак почти полностью рисом впитан. Возьмем несколько рисинок (ложкой или шумовкой) условно говоря в нескольких сантиметрах от его поверхности и попробуем. Если рис жестковат на укус, добавим немного кипятка, проткнув "рисовую поверхность" шумовкой или ложкой до дна. Если он набрал хорошую упругость, то есть практически сварился, сбросим температуру под казаном до самых минимальных значений, вернем в рис головки чеснока и стручковый перец и соберем рис горкой

Казан плотно закроем подходящей крышкой, а стык проложим чистым полотенцем или салфеткой. Если используется

газовая плита, минимальный огонь можно будет выключить совсем минут через десять после закрытия казана крышкой. Регулятор температуры электроплиты можно держать на "единице" все время упревания риса. То есть, минимум 25 минут. Только после этого плов можно считать готовым. Дальше - просто. Чеснок и перец выложим в отдельную тарелку, рис тщательно перемешаем с морковью и айвой и выложим на большое блюдо горкой. Сверху положим перец и чеснок. Ну это вы знаете и без меня.

Картофель, запеченный с луком и помидорами

Ну что, друзья мои, полагаю, предыдущим рецептом кисло-сливочной похлебки, если вы ее решились сделать, я убедил вас, что картофель не боится "кислой" среды? Если убедил, то сегодняшнее очень простое, но необычное по вкусу блюдо мы сделаем вновь в "неприятном" якобы для картофеля сочетании - с помидорами. Правда, при этом вспомним и о наилучшем сочетании - помидоров с луком.

Уверен - вам понравится, особенно если вы возьмете приемлемые для запекания сорта картофеля, которые выбираются очень просто, по самому немудреному критерию. Этот картофель должен быть выращен не на голландской или иной иностранной грядке, с их безусловно передовыми, но очень сомнительными приемами агрокультуры, делающими картофель красивым, но безвкусным, а у деревенской бабушки в огороде.

Берем (на две порции):

1.Пять-шесть средних картофелин (я выбрал сорт "синеглазка")

2. Две средние луковицы.

3. Пять-шесть небольших помидоров-лимончиков или что-то вроде этого.

4. 50 граммов сливочного масла.

5. Хорошую щепоть растертых зерен кориандра.

6. Немного соли и немного свежемолотого черного перца.

Картофель, понятное дело очищаем и режем на не очень тонкие кружочки - тут стараться с тонкими ни к чему. Так же нарезаем лук - не на очень тонкие кольца. Аналогично поступаем с помидорами - режем на кружки. Далее в сковороде, которую потом можно поставить в духовку, распускаем 50 граммов сливочного масла и аккуратно укладываем на нее картофель, лук и помидоры. Однако укладываем не абы как, а стараемся чередовать кружок картофеля колечком лука или кружком помидора. При этом стараемся ставить нарезанные овощи не плашмя, а ребром - примерно так, как показано на снимке. С одной стороны, это обеспечит готовому блюду определенную эстетику. С другой - нам нужно, чтобы картофель хорошо запекся по "окружности" и затушился в серединке, взяв на себя соки лука и помидоров.

Слегка овощи подсаливаем сверху, перчим по вкусу свежемолотым черным перцем и добавляем хорошую щепоть растертых зерен кориандра. Готовому блюду эти пряности обеспечат очень приятный аромат (ничего перемешивать не нужно).

ложив овощи, ставим сковороду на разогретую конфорку и примерно в течение пяти-семи минут держим на небольшом "пламени", чтобы низ овощей слегка схватился. Затем перемещаем сковороду в разогретую до 200 градусов духовку (средний уровень) примерно на 30-40 минут.

Блюдо можно считать готовым, как только картофель слегка

подрумянится. Вот так:

Экспромт из случайно найденных опят

Ну, что, друзья мои, сдается мне, что мы на пороге опёночного сезона. Вот ехал я вчера по одному из глухих подмосковных шоссе, тормознул наугад у приветливого березняка и в ста метрах от дороги нарезал с полкило отборных опят. Было бы, как говорится, время, да хоть какое-нибудь снаряжение грибника, вроде корзины, сапог и курточки, защищающей от комаров, как же это можно было разойтись! Впрочем, меня вполне удовлетворили и найденные опята, которые переместились сначала в пакет, потом в машину, а потом и вовсе поехали со мной в Москву. Оставалось только решить, что с ними делать. "Просто пожарить" или "просто сварить" как-то не вписывалось в найденное количество грибов. С другой стороны, ну, что такое "пожарить" или "сварить", друзья мои? Да еще и жалкую горстку опят с жесткими ножками!.. Стоп! Вот именно ножки, а вернее - нежелание их выбрасывать, вдруг навели меня на мысль об опёночной запеканке, призванной и дух опят шире раскрыть, и ножки утилизировать, и вообще увидеть "на студне буден косые скулы океана". Попробуйте, друзья мои, это действительно вкусно. Не скулы океана, конечно, а запеканка из опят.

Поступите следующим образом. Перебранные и промытые опята (полкило, как я уже говорил - это две полноценные порции) залейте небольшим количеством воды - двумя стаканами - и поставьте варить. Пусть они варятся, варятся до тех пор, пока вода практически полностью не выпарится. Примерно вот так:

Затем сварившиеся опята ополосните под струей холодной воды в дуршлаге и мелко-мелко нарубите на разделочной доске большим ножом. Вот так:

Отдельно нарубите среднюю луковицу, пять-шесть листьев зеленого базилика и добавьте их к грибам. Чуть поперчите черным молотым перцем, разбейте сырое яйцо и влейте примерно столовую ложку устричного соуса. Вот так:

Тщательно перемешайте, чтобы получилась однородная смесь и добавьте три столовые ложки пшеничной муки, чтобы получше связать фарш. Вот так:

Потом возьмите сотейник или сковороду, которую можно ставить в духовку без риска повредить и обильно смажьте днище

и внутренние стенки посуды топленым или сливочным маслом. Затем распределите равномерно фарш по посуде, оставив с одного края место под картофель. Вот так:

Быстро очистьте три-четыре средних картофелины, нарежьте их кружками и пристройте к опеночному фаршу, чтобы сам фарш, конечно, под картофель не попал. Вот так:

Картофель посыпьте свежемолотым черным перцем (солить

не нужно, если использован устричный соус, который "накроет" и картофель), затем разогрейте до 200 градусов духовку и установите на духовочную решетку сотейник с будущей запеканкой. Вот так:

Готовность запеканки вы определите легко - по степени зарумяненности картофеля. И картофель, и грибы дойдут одновременно. Готовое блюдо будет выглядеть вот так:

Овощи, обжаренные в тонком кляре

Темпура, а попросту комбинация тех или иных продуктов, обжаренных в кляре - самое обычное для Юго-Восточной Азии блюдо. Следует, правда, оговориться, что основной ингредиент темпуры - рыба, морепродукты, реже - мясо или птица. Овощи, причем, далеко не любые, выступают в качестве вспомогательных, "гарнирных" продуктов. Но главная, конечно, "фишка" темпуры - это очень жидкий или, иными словами, тонкий кляр, задача которого лишь слегка обволакивать продукты, проникать в мельчайшие поры и "щели", прикрывая, так сказать продукт от излишков масла с одной стороны, и сохраняя в нем соки с другой. В любом случае обжаренные таким образом рыба или овощи приобретают новый и очень интересный вкус. Однако мы, дорогие друзья, сегодня особо мудрить не будем и сделаем чистой воды овощную темпуру, совершенно не разделяя их (за одним единственным исключением) на те, которые "годятся" и те, которые "не годятся". В конце концов мы гонимся не за аутентичностью, а хотим получить блюдо, которое хотим. За дело?

Для трех полноценных порций нам понадобится:
1. Пять-шесть средних картофелин
2. Один средний кабачок
3. Небольшой баклажан
4. Среднего размера сладкий (болгарский) перец
5. Стручок острого перца (по желанию)
6. Три спелых помидора
7. Один огурец
8. Граммов 100-150 растительного масла для фритюра
9. Соль, свежесмолотый черный перец

Для кляра:
1. Три-четыре столовые ложки муки
2. Одно яйцо
3. Пять-шесть зернышек гвоздики
4. Соль, черный перец, вода

Овощи, которые нуждаются в том, чтобы их чистили, разумеется, чистим, промываем и укладываем на подходящую тарелку.

В отдельную плошку насыпаем муку, чуть ее подсаливаем, перчим и добавляем смолотые зернышки гвоздики.

В другую плошку разбиваем яйцо и тщательно его взбиваем.

Затем в муке делаем своеобразную воронку, выливаем в нее взбитое яйцо и тщательно перемешиваем.

Начинаем, помешивая, добавлять очень холодную воду (холод обеспечит в последующем румяную корочку) - столько, чтобы кляр получился довольно жидким. Как кефир. Затем беремся за овощи. Картофель нарезаем крупными кружочками.

Точно так же режем кабачок. Болгарский перец, огурец и баклажан разрезаем вдоль на четыре части. Чтобы баклажан не горчил, сначала разрезы посыпаем солью, дожидаемся, когда выступит сок и промываем кусочки баклажана в холодной воде. Счищать с него шкурку я не рекомендую: так вкуснее. Относительно тонкими кольцами разрезаем помидоры. А острый перчик режем пополам вдоль. Овощи не смешиваем. Аккуратно, "группами", вновь выкладываем их на большую тарелку, слегка солим сверху и сдабриваем молотым черным перцем.

Теперь можно приступать к обжарке, разогрев в подходящей посуде указанной количество растительного масла. Начинаем с картофеля. Он в нашем блюде - то самое единственное исключение, которое будет обжариваться без кляра. Ибо с кляром картофель просто не дойдет до "кондиции" - скорее сгорит сам кляр. Итак, картофель обжариваем до хорошего золотистого цвета, помешивая его во фритюре.

Обжаренный картофель перекладываем на большое блюдо, дно которого желательно устлать бумажными салфетками для впитывания лишнего масла. Сверху картофель накрываем полотняной салфеткой - это сохранит его горячим и хрустящим.

Далее беремся за кабачки. Для начала полностью окунаем нарезанные кружочки в кляр.

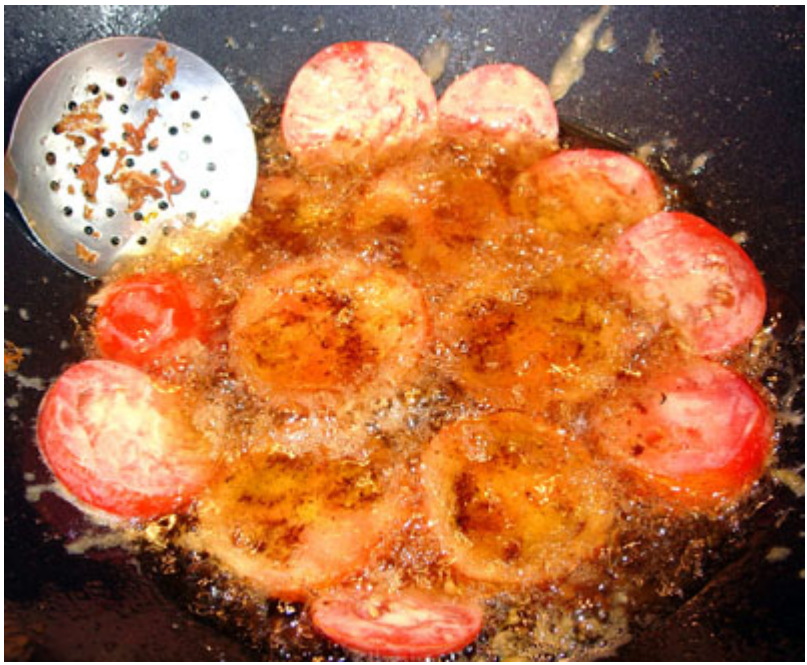
Затем последовательно перемещаем кабачки во фритюр так, чтобы они не наползали друг на друга. Даем обжариться одной стороне и - переворачиваем кабачки на другую сторону. Обязательно контролируем температуру под посудой, в которой идет обжарка, стараясь ею не злоупотреблять, ибо частички кляра неизбежно начнут подгорать.

Затем последовательно перемещаем кабачки во фритюр так, чтобы они не наползали друг на друга. Даем обжариться одной стороне и - переворачиваем кабачки на другую сторону. Обязательно контролируем температуру под посудой, в которой идет обжарка, стараясь ею не злоупотреблять, ибо частички кляра неизбежно начнут подгорать.

Обжаренные кабачки добавляем в блюдо с картофелем и точно таким же образом окунаем в кляр и обжариваем кусочки болгарского перца.

Далее наступает очередь баклажанов и огурцов. Даем, как и предыдущим продуктам, "отлежаться" им в кляре и обжариваем до легкого золотистого цвета.

С помидорами, поскольку они нежнее по структуре, "работаем" с максимальной аккуратностью, укладывая как в кляр, так и во фритюр последовательно. При обжарке не трогаем, пока сторона, обращенная к дну посуды, хорошенько не схватится. Потом переворачиваем и степень готовности помидор определяем исключительно по цвету зарумянившегося кляра.



Наконец, заключительный "аккорд" - обжарка острого перца. Опять-таки степень его готовности определяем по степени зарумяненности кляра. Думаю, понятно, почему перцу при обжарке отведена роль "замыкающего": часть остроты, иногда не всеми приемлемой, он непременно "выпустит" во фритюр, и обжарка в этом масле других продуктов вряд ли станет возможной.

Готовое блюдо желательно подать на большой тарелке. Вот так:

Изысканный ужин из того, что оказалось под рукой

Общеизвестно, конечно, что картошка, как «объеденье», - «пионеров идеал». Зачастую именно с картофеля начинаются также рецепты салатов. Однако из него можно не только салаты накрошить, но и сделать вполне изысканное блюдо. Особенно, когда под рукой нет чего-либо более «ударного». Важно только допустить к участию в «процессе» несколько существенных мелочей, вариациям которых несть числа, - и перед вами или вашими гостями будет уже не просто картошка, а маленький такой кулинарный шедевр, весьма необременительный в приготовлении. При этом, конечно, нужно отрешиться от мысли, что, в сущности, готовится каша из топора. Мы хоть и называем сопутствующие этому блюду мелочи существенными, сами по себе, без картофеля, они мало что значат. Попробуем?

Итак, для блюда, рассчитанного на 2-3 порции берем:

1. Пять-шесть средних картофелин.
2. Две средние луковицы
3. Два-три зубчика чеснока
4. Граммов 150 копченой свиной грудинки, либо сала с хорошей прослойкой мяса.
5. Пять-шесть мелких помидорчиков-черри
6. Полпучка кинзы, укропа или петрушки
7. 100 граммов сливок 10-процентной жирности
8. Две столовые ложки растительного масла
9. Полстручка жгучего перца чили (по желанию)
10. Щепотку соли и щепотку черного молотого перца.
11. Сто граммов любого тертого сыра.

Сначала ставим отваривать картофель. Если картофель молодой, шкурку можно не чистить. Крупные клубни желательно разрезать пополам. Учитываем при этом, что картофель варится ***до полуготовности***, что легко проверяется, если клубни проткнуть вилкой или тонким ножом.

Пока картофель варится, нарезаем сало или грудинку на тонкие длинные ломти из расчета: один ломтик на одну картофелину.

Затем мелко нарубаем 2-3 зубчика чеснока и разрезаем лук на широкие кольца.

"Дошедший" до полуготовности картофель вынимаем из кастрюли и охлаждаем любым доступным для нас способом, например, промыв клубни под струей холодной воды. Затем каждую картофелину оборачиваем ломтиком грудинки или свиного сала, кончики ломтиков фиксируем подходящим деревянным зажимом. Например, зубочисткой.

Теперь, можно поставить на разогрев духовку и начать укладывать картофель и подготовленные овощи либо в

жаростойкий сотейник, либо в любую сковороду, которая не "боится" духовки. Картофель, лук, мелко нарезанный чеснок и помидорчики, верхушка которых предварительно надрезана крест накрест, укладываем произвольно, стараясь, чтобы овощи чередовались. Слегка подсаливаем, учитывая, что грудинка соленая и перчим черным молотым перцем для аромата.

В отдельной посуде разогреваем две столовые ложки растительного масла и быстро, в течение двух-трех минут, обжариваем в масле мелко нарубленную зелень и перец чили, ароматизируя, таким образом, само масло.

Обжаренную зелень вместе с маслом перемещаем в сотейник (или сковороду) с картофелем, стараясь пропихнуть зелень в промежутки между овощами. Иначе, запекаясь в духовке, она быстро высохнет. Затем вливаем в сотейник 100 граммов сливок.

Теперь можно поставить сотейник в духовку, разогретую примерно до 200 градусов. Важный момент: посуда должна стоять

примерно на среднем уровне духовки.

Пока картофель печется (а это, в зависимости от производительности духовки, займет не более 15-20 минут), натираем граммов 100 любого сыра. Если картофель за указанное время хорошенько зарумянился, аккуратно достаем сотейник из духовки и равномерно засыпаем поверхность блюда тертым сыром.

Возвращаем сотейник в духовку и дожидаемся, пока сыр тоже хорошенько не зарумянится. Блюдо готово!

Простые и быстрые "спагетти ди памадоро"

Одно из моих путешествий по югу Италии вдоль Тирренского моря, что случилось несколько лет назад, запомнилось мне забавным эпизодом. Представьте себе: начало мая, уже относительно тепло, но не настолько, чтобы купаться в море (хотя окунуться можно). И – почти полное отсутствие туристов. А значит – куча пустующих прибрежных отельчиков, которые, как правило, содержит та или иная обширная итальянская семья. А самое главное – особое, я бы сказал, очень теплое отношение хозяев к одному единственному гостю. Которому многое позволено. В том числе – блеснуть собственным кулинарным искусством, что чревоугодливые итальянцы особо ценят. Ну, про приготовленный на такой кухне лагман («спагетти а-ля Дундук») или плов («ризотто а-ля Дундук») я говорить не буду, а вот на «высокоскоростной» пасте, которой можно удивить в том числе и итальянцев, остановлюсь подробнее. Однако прежде чем мы приступим к приготовлению «высокоскоростной» пасты, еще раз напомню о существовании очень простой истины, если кто-то вдруг попеняет мне на отступление от классических рецептов: классическая кухня, как и марксизм, не является догмой, она, как и марксизм - лишь руководство к действию. Ни в коем случае не пренебрегая какими-то классическими элементами приготовления тех или иных блюд, убежден, что и классику можно и нужно совершенствовать. Хотя бы во имя того, чтобы само блюдо было гораздо вкуснее и проще в приготовлении.

Итак, простейшее, но вместе с тем и наивкуснейшее блюдо «спагетти ди памадоро а-ля Дундук» мы приготовим с вами минут за 15-20 – за то время, пока отвариваются в подсоленной кипящей воде полпачки качественных итальянских спагетти (речь идет о приготовлении двух порций).

Начнем с **первого правила** итальянской классики приготовления спагетти с использованием помидоров. Помидоры должны быть консервированными, причем, без шкурки и в собственном соку. Вот такие, и никакие иначе:

Для нашего спагетти сойдет обычная жестяная 250-граммовая банка таких помидоров.

Правило второе (и я не рекомендую это правило обходить). Спагетти готовятся только с использованием оливкового масла. И

чем выше его качество, тем лучше. Но в любом случае масло должно быть оливковым.

Налив в сковородку граммов 50 такого масла и разогрев его, запускаем в разогретое масло три нарезанных зубчика чеснока и обжариваем его до коричневого состояния.

Чеснок для ароматизации масла для спагетти – **третье непреложное правило**, которое мы тоже неуклонно будем соблюдать. Удалив из сковородки хорошо обжаренный чеснок и чуть сковороду остудив (чтобы не брызгало масло), запускаем в нее помидоры из банки вместе с соком и измельчаем их лопаткой или ножом, увеличивая до средних значений температуру под сковородкой.

Теперь же существенно отклонимся от классических правил и добавим к помидорам две чайные ложки сахара

Дело в том, что консервированный помидор по вкусу нейтрально-соленый с едва различимой кислотой. Нам же предстоит не только «закислить» соус для спагетти, но и

сбалансировать кислоту на кисло-сладком оттенке, что гораздо благотворнее воспринимается вкусовыми рецепторами. За кислотой, кстати, тоже дело не встанет. И, сделав еще отклонение от классических правил, добавим в помидоры три столовые ложки томатной пасты, все хорошенько перемешав.

Теперь, проконтролировав, как варятся спагетти (они еще должны быть жестковатыми, поскольку мы работаем быстро, а спагетти варятся медленно) готовим для нашего блюда пряности: хорошую щепоть семян кориандра и такую же щепоть сушеного базилика (если есть свежий – так называемый белый базилик, который на самом деле зеленый - еще лучше).

Тщательно растираем пряности, добавляем к ним зубчик мелко изрубленного чеснока, щепотку красного перца для остроты и отправляем смесь в помидоры. И тут же вливаем в соус граммов 50… ну вы и сами поймете, чего.

Вслед за водкой совершаем заключительное для соуса святотатство с точки зрения классики – добавляем пару столовых

ложек… сливок. Да, именно сливок, поскольку, добившись кисло-сладкого баланса, его непременно нужно смягчить. И только тогда соус по-настоящему заблагоухает всеми ароматами и вкусами «спагетти ди памадоро а-ля Дундук».

Вот и всё, соус готов, его можно отставить в сторону (чуть подсолить по вкусу, если не хватает соли) и посмотреть, что происходит с нашими спагетти. К этому времени они должны дойти до кондиции. А именно – почти свариться, то есть свариться до состояния аль-денте. Друзья мои, запомните **четвертое правило** приготовления спагетти: паста НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не должна перевариться. Её правильное состояние – быть чуть жестковатой в серединке. Пусть уж лучше они будут жестковатыми больше, чем положено, нежели мягкими. Разваренные макароны – это яд для организма в виде отложения в нем жировых прослоек. А вот правильно сваренные спагетти усваиваются организмом без остатка.

Пятое правило приготовления спагетти: их нужно отбросить на дуршлаг, дать стечь воде и НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не промывать холодной водой, а просто вернуть в кастрюлю. Потому что вслед за этим нужно будет последовать **шестому непреложному правилу** спагетти: щедро взбрызнуть их оливковым (и только оливковым) маслом, перемешать и дать настояться в течении нескольких минут.

Далее можно поступить так, как кому удобно: либо добавить соус к спагетти непосредственно в кастрюле и хорошенько размешать, либо уложить спагетти на тарелку, а соусом полить сверху, не забыв посыпать блюдо тертым или сухим измельченным сыром пармезан. Это **седьмое непреложное правило** спагетти.

А вот и итог, на приготовление которого у меня ушло не более 15 минут.

Постный Самбал Коль Кембанг

Пугаться названия этого стопроцентно постного блюда, которое частенько готовят на Суматре, не стОит. Во-первых, в переводе это звучит не так страшно – «Капуста, тушеная в кокосовом молоке», во-вторых все, что в нем применяется, есть и у нас, включая кокосовое моло... В общем, кокосовое концентрированное молоко в 250-граммовых банках или пакетах, конечно, встречается. Но в крайнем случае его можно заменить заменить на обычную кондитерскую кокосовую стружку по 60 рублей за кг или той же самой стружкой, срезанной с внутренней части скорлупы кокосового ореха.

Это блюдо для постящихся может быть интересно тем, что оно значительно разнообразит и без того небогатый рацион в дни поста. Даст, безусловно, новые вкусовые ощущения. И, конечно, порадует ароматом солнечного Баунти, которое не так уж далеко от Суматры – во всяком случае ближе, чем Россия, где кокосы не растут.

Ну что, к делу?

Определимся для начала с набором ингредиентов, с которым вольничать я не советую, поскольку каждый из них работает в четырех направлениях. Итак, нам нужно:

1.Примерно полкило цветной капусты. Поскольку сейчас не сезон и такая капуста в свежем виде стОит как два «Русских стандарта», я обошелся свежезамороженной в стандартном полукилограммовом пакете за 50 рублей.

2.Полстакана кокосовой стружки (в идеале – означенное мною концентрированное кокосовое молоко в 250 граммовой банке)

3.Горсточка (граммов 50) замороженной стручковой фасоли.

4.1 средняя головка лука

5. 3 зубчика чеснока

6.1 лимон

7.3-4 консервированных помидоров

8.Небальшой зеленый стручок жгучего перца

9. Чайная ложка куркумы

10.2-3 столовые ложки растительного масла

11.Две чайные ложки сахара

12.Соль по вкусу

Перво-наперво указанный объем кокосовой стружки помещаем в отдельную плошку и, залив небольшим количеством теплой воды, доводим ее до состояния густой кашицы.

Размешав стружку, откладываем плошку в сторону. Берем лимон, вырезаем из него дольку (примерно четверть лимона), очищаем с дольки шкурку, мякоть раздавливаем в плошке.

Добавляем в плошку две столовые ложки теплой воды и отставляем плошку в сторону.

Лук, чеснок и жгучий перец очень мелко нарубаем ножом и слегка обжариваем в небольшом количестве растительного масла на разогретой сковороде.

Как только смесь обмякнет, добавляем в сковороду горсточку замороженных фасолевых стручков…

а также указанное в начале количество цветной капусты, разобранной на соцветья. Все это дело хорошо перемешиваем…

…и добавляем примерно чайную ложку молотой куркумы, все опять перемешав.

Теперь капусту с ингредиентами нужно обжарить так, чтобы она зазолотилась едва-едва – сильная прожарка нам не нужна. Как только нужная кондиция будет достигнута, добавляем в сковороду размоченную кокосовую стружку…

…хорошенько перемешиваем ингредиенты и вливаем в сковороду не менее 1 литра теплой воды. Доводим образовавшийся соус до кипения, убавляем огонь и, чуть подсаливая соус, делаем пробы на соль. Досолив как нам нравиться (я, например, всегда недосаливаю), берем плошку, где у нас плавает мякоть лимона, мякоть удаляем, а сок из плошки выливаем в сковороду. Добавляем две ложки сахарного песку (обязательно). Затем отправляем в сковороду мелко нарезанные кусочки консервированных помидоров.

Настало время, все окончательно перемешав, накрыть сковороду крышкой, потушить блюдо на медленном огне еще несколько минут. Сколько точно, каждый решает сам в зависимости от вкусовых привычек. Если кто любит, чтобы цветная капуста была пожестче, достаточно 10 минут тушения. Кто помягче – ждет минут 20-25. Я, например, пошол по второму пути, чтобы абстрагироваться от хорошо всем известной цветной капусты, обжаренной в сухарях или в яйце